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

I.P.S.E.O.A.

Settore: "Servizi"

"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

UNITA' DIDATTICHE DI APPRENDIMENTO (UDA)

DI TUTTE LE DISCIPLINE DELLE

CLASSI QUINTE

QUADRO ORARIO CLASSI QUINTE

ASSI CULTURALI	Classi Concorso	DISCIPLINE		
			V	**TOT**
Linguaggi	A012	Lingua e letteratura italiana	132	**132**
	AB24	Lingua inglese	66	**66**
Storico - Sociale-Economico	A012	Storia	66	**66**
Scienze Motorie	A048	Scienze motorie	66	**66**
Matematico	A026	Matematica	99	**99**
ORE DI RICONOSCIMENTO CREDITI		Religione Cattolica o attività alternative	33	**33**
		Totale ore di attività e insegnamenti generali	462	**462**
Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo	A031	Scienza degli alimenti	66	**66**
	B020	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	99	**99**
	B021	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66	**66**
	A045	Diritto e tecniche amministrative della struttura Ricettiva	99	**99**
	AA24	Seconda lingua straniera (Francese)	66	**66**
		Totale ore di indirizzo	396	**396**
		TOTALE COMPLESSIVO ORE	858	**858**

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 – 2^ 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 – 2^ 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 –Scienza e cultura dell'alimentazione
C05	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	Inglese – 2^ 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 - Scienza e cultura dell'alimentazione
C07	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Inglese - 2^ Lingua Straniera – Tecniche amministrative – Italia-
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 - Scienza e cultura dell'alimentazione
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 - Scienza e cultura dell'alimentazione
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	Tecniche amministrative - Matematica – Lab. Sala e vendita
C14	Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Scienze – Lab. Cucina - Scienza e cultura dell'alimentazione
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 DI EDUCAZIONE CIVICA

COD.	COMPETENZE DI BASE	Discipline interessate
C23	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale	Storia - DTA
C24	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Storia - DTA
C25	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro	Storia - DTA
C26	Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali	Storia - DTA
C27	Partecipare al dibattito culturale	Storia - DTA
C28	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate	Storia - DTA
C29	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale	Storia – Sc. degli alim.
C30	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità	Storia – Sc. degli alim.
C31	Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile	Storia – Sc. degli alim.
C32	Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie	Storia - DTA Sc. degli alim.
C33	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica	Storia – Sc. degli alim. DTA
C34	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Storia – Sc. degli alim.
C35	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	Storia – Sc. degli alim.
C36	Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni	Storia – Sc. degli alim.

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 Strut. Ricet.	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
Scienza e cultura 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

	C08	**Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico**
	C09	**Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento**
	C14	**Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti**
LABORATORIO 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 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 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**
LABORATORIO 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 gastronomico**
	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**

Disciplina	**ITALIANO**	
Competenze di base attese della disciplina	**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.**

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina

U.D.A.	**TITOLO**	**Competenze**	**Ore U.D.A.**		
			in presenza	a distanza	Totale
ITA-00	ORIENTAMENTO	C00	9	0	9
ITA-01	STRATEGIE E STRUMENTI DELLA COMUNICAZIONE SCRITTA	C05, C07	10	0	10
ITA-02	PRODUZIONE ARTISTICO-LETTERARIA ITALIANA FINE OTTOCENTO E NOVECENTO: IL ROMANZO	C17	20	0	20
ITA-03	PRODUZIONE ARTISTICO-LETTERARIA ITALIANA FINE OTTOCENTO E NOVECENTO: LA POESIA	C17	20	0	20
ITA-04	LETTURA E INTERPRETAZIONE DEL MONDO CONTEMPORANEO: SOCIETÀ E CULTURA	C17	30	0	30
ITA-05	STRATEGIE E STRUMENTI DELLA COMUNICAZIONE ORALE E MULTIMEDIALE	C05, C18	10	0	10
	TOTALE DELLE ORE		**132**	**0**	**132**

U.D.A. N° 0			**ITA-00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**		
Durata (h)	In presenza	9	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	9	
Periodo previsto di attuazione	5° anno		
Competenze da acquisire	**C00**	**Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.**	
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana, delle sue strutture fondamentali e degli		

	strumenti espressivi indispensabili alla comunicazione verbale e scritta in vari contesti. Conoscenza della produzione artistico-letteraria più rappresentativa della storia culturale italiana e straniera dalle origini al XIX secolo.							
Contenuti	A- Presentazione della disciplina e suoi risvolti educativi							
	B- Principi e regole di base; metodologia							
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**					
	Principi base della disciplina.		Consapevolezza delle finalità educative degli argomenti oggetto della disciplina. Capacità linguistiche strutturate, orali e scritte.					
Metodologia	Lezione partecipata; esercitazioni; brain storming.							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	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° 1		**ITA-01**
Titolo	**STRATEGIE E STRUMENTI DELLA COMUNICAZIONE SCRITTA**	
Durata (h)	In presenza	10
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	10
Periodo previsto di attuazione	5° 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.**
	C07	**Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.**
Prerequisiti	Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio e in relazione ai diversi scopi comunicativi. Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi.	
Contenuti	A- Modalità svolgimento Esami di Stato: tipologie di prove scritte; sistema di valutazione.	
	B- Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta.	
	C- Tipologie prove scritte esami di Stato.	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Esami di Stato: caratteristiche e modalità di svolgimento. Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi per	Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico. Rielaborare i contenuti oggetto di studio in forma scritta. Utilizzare i linguaggi settoriali nella

	l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio. Repertori di termini tecnici e scientifici.		comunicazione in contesti professionali.					
Metodologia	Lezione partecipata; esercitazioni; cooperative learning; problem solving; lo studio di caso.							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Fotocopie, LIM							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale		Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 2			**ITA-02**
Titolo	**PRODUZIONE ARTISTICO-LETTERARIA ITALIANA FINE OTTOCENTO E NOVECENTO: IL ROMANZO**		
Durata (h)	In presenza	20	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	20	
Periodo previsto di attuazione	5° 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 della produzione artistico-letteraria più rappresentativa della storia culturale italiana e straniera dalle origini al XIX secolo.		
Contenuti	A- Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche, processo storico e tendenze evolutive della cultura italiana del 900, attraverso una selezione di autori e testi tra i più significativi.		
	B- Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.		
	C- Analisi e interpretazione di un testo letterario (Tipologia A)		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**	
	Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana. Testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. Rapporto tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche in ambito nazionale e internazionale.	Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana del Novecento in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. Interpretare criticamente un'opera letteraria e artistica. Rielaborare i contenuti affrontati in forma scritta.	
Metodologia	Lezione partecipata; brain storming; lettura ad alta voce; esercitazioni		
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	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° 3			**ITA-03**
Titolo	**PRODUZIONE ARTISTICO-LETTERARIA ITALIANA FINE OTTOCENTO E NOVECENTO: LA POESIA**		
Durata (h)	In presenza	20	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	20	
Periodo previsto di attuazione	5° 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 della produzione artistico-letteraria più rappresentativa della storia culturale italiana e straniera dalle origini al XIX secolo.		
Contenuti	A- Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche, processo storico e tendenze evolutive della cultura italiana del 900, attraverso una selezione di autori e testi tra i più significativi.		
	B- Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.		
	C- Analisi e interpretazione di un testo letterario (Tipologia A)		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**	
	Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana. Testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali. Rapporto tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche. Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi con riferimento al periodo studiato.	Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana del Novecento in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali in prospettiva interculturale. Interpretare criticamente un'opera letteraria e artistica. Rielaborare i contenuti affrontati in forma scritta.	
Metodologia	Lezione partecipata; brain storming; lettura ad alta voce; esercitazioni		
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	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° 4									**ITA-04**
Titolo	**LETTURA E INTERPRETAZIONE DEL MONDO CONTEMPORANEO: SOCIETÀ E CULTURA**								
Durata (h)	In presenza		30						
	A distanza		0						
	Totale ore U.D.A.		30						
Periodo previsto di attuazione	5° 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 della produzione artistico-letteraria più rappresentativa della storia culturale italiana e straniera dalle origini al XIX secolo.								
Contenuti	A- Lettura di quotidiani, brani tratti da saggi, trattazioni su argomenti di attualità								
	B- Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi informativi per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.								
	C- Analisi e produzione di un testo argomentativo (Tipologia B)								
	D- Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (Tipologia C)								
Competenze da rilevare	**Conoscenze**			**Abilità**					
	Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi per l'approfondimento di tematiche di attualità			Interpretare criticamente un testo cogliendone intenti comunicativi e collegamenti culturali. Rielaborare i contenuti affrontati in forma scritta.					
Metodologia	Lezione partecipata; brain storming; esercitazioni								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Fotocopie, LIM, quotidiani								
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° 5			**ITA-05**
Titolo	**STRATEGIE E STRUMENTI DELLA COMUNICAZIONE ORALE E MULTIMEDIALE**		
Durata (h)	In presenza	10	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	10	
Periodo previsto di attuazione	5° 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	Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio e in relazione ai diversi scopi comunicativi. Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi.	
Contenuti	A- Modalità svolgimento Esami di Stato: il colloquio; sistema di valutazione.	
	D- Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.	
	E- Rielaborazione orale dei contenuti oggetto di studio.	
	F- L'elaborato multimediale	

Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Esami di Stato: caratteristiche e modalità di svolgimento. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio. Repertori di termini tecnici e scientifici. Tecniche di produzioni multimediali. Studio delle immagini.	Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali. Interloquire e argomentare in situazioni professionali del settore di riferimento. Ideare e realizzare collegamenti, anche attraverso elaborati multimediali o studio delle immagini, su tematiche culturali, di studio e professionali.

Metodologia	Lezione partecipata; esercitazioni; cooperative learning; problem solving; lo studio di caso.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Fotocopie, LIM								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato				

Disciplina	**STORIA**	
Competenze di base attese della disciplina	**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.**
Competenze di ed. civica		**C23-C24-C25-C26-C27-C28-C29C30-C31-C32-C33-C34-C35-C36**

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina

U.D.A.	**TITOLO**	**Competenze**	**Ore U.D.A.**		
			in pre-senza	a distan-za	Totale
STO-00	ORIENTAMENTO	C03-C09	2	0	2
STO-01	LA SOCIETÀ DI MASSA E LA GRANDE GUERRA	C03-C09	14	0	14
STO-02	I TOTALITARISMI E IL SECONDO CON-FLITTO MONDIALE	C03-C09	16	0	16
STO-03	IL DOPOGUERRA IN ITALIA E GLI EQUI-LIBRI INTERNAZIONALI	C03-C09	10	0	10
STO-04	IL MONDO CONTEMPORANEO	C03-C09	11	0	11
STO-05	ED. CIVICA: LO SVILUPPO SOSTENIBILE	C29-C30-C31-C32-C34-C35-C36	4	0	4
STO-06	ED. CIVICA: LA COSTITUZIONE	C07-C23-C24-C25-C26-C27-C28-C32	5	0	5
STO-07	ED. CIVICA: LA CITTADINANZA DIGITALE	C32-C33	2	0	2
STO-08	UDA INTERDISCIPLIARE	C03-C09	2	0	2
	TOTALE DELLE ORE		**66**	**0**	**66**

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° 0		**STO-00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**	
Durata (h)	In presenza	2

	A distanza		0
	Totale ore U.D.A.		2
Attuazione	5° anno		
Competenze da acquisire	**C00**	**Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.**	
Prerequisiti	Conoscenza dei principali eventi storici dell'Età Moderna.		
Contenuti	A- Principi basilari della disciplina B-Lessico, categorie, metodi e strumenti della ricerca storica. C-Modelli interpretativi		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Lessico delle scienze storico-sociali. Categorie e metodi della ricerca storica (analisi di fonti, modelli interpretativi, periodizzazione). Strumenti della ricerca storica (vari tipi di fonti, carte geo-storiche e tematiche, mappe, statistiche e grafici). Strumenti della divulgazione storica, anche multimediale.		Comprendere la dimensione diacronica e sincronica degli eventi storici. Conoscere e condividere le finalità educative degli argomenti oggetto della disciplina. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Utilizzare e applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche tematiche storiche. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici.

U.D.A. N° 1			**STO-01**
Titolo	**LA SOCIETÀ DI MASSA E LA GRANDE GUERRA**		
Durata (h)	In presenza		14
	A distanza		0
	Totale ore U.D.A.		14
Attuazione	5° 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 le principali trasformazioni politiche ed economiche del XIX secolo.		
Contenuti	A-Imperialismo e società di massa B-Trasformazioni e mutamenti socio-economici: caratteristiche e conseguenze. C-Lo Stato italiano e il primo conflitto mondiale		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche. Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei sistemi produttivi e dei servizi. Principali persistenze e processi di trasformazione del Novecento, in Europa e nel mondo. Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.		Utilizzare e applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, in relazione agli argomenti oggetto di studio. Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e continuità. Individuare relazioni tre evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali. Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale. Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico e le condizioni di vita e di lavoro.

U.D.A. N° 2			**STO-02**
Titolo	**I TOTALITARISMI E IL SECONDO CONFLITTO MONDIALE**		
Durata (h)	In presenza	16	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	16	
Attuazione	5° 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 le principali ideologie e trasformazioni politiche del Novecento.		
Contenuti	A- Scenari internazionali tra le due guerre: aspetti caratterizzanti; problematiche economiche, sociali ed etiche; principali persistenze e processi di trasformazione. B- I Totalitarismi C- Il secondo conflitto mondiale		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**	
	Principali persistenze e processi di trasformazione del Novecento, in Europa e nel mondo. Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento. Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.	Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e continuità. Analizzare problematiche significative del periodo e degli eventi considerati. Individuare relazioni tre evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali. Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale. Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico e le condizioni di vita e di lavoro.	

U.D.A. N° 3			**STO-03**
Titolo	**IL DOPOGUERRA IN ITALIA E GLI EQUILIBRI INTERNAZIONALI**		
Durata (h)	In presenza	10	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	10	
Attuazione	5° 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 le principali ideologie e trasformazioni politiche del Novecento. Conoscere le cause e gli eventi più significativi dei due conflitti mondiali.		
Contenuti	A- Scenari internazionali nel dopoguerra: aspetti caratterizzanti; problematiche economiche, sociali ed etiche. Principali istituzioni internazionali, europee e nazionali. B- Radici storiche della Costituzione italiana, problematiche economiche, sociali e politiche del dopoguerra in Italia.		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**	
	Principali persistenze e processi di trasformazione del Novecento, in Europa e nel mondo. Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento	Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e continuità. Analizzare criticamente le radici storiche e	

	Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale. Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche. Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei sistemi produttivi e dei servizi.	l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali. Individuare relazioni tre evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali. Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.

U.D.A. N° 4		**STO-04**
Titolo	**IL MONDO CONTEMPORANEO**	
Durata (h)	In presenza	11
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	11
Attuazione	5° 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 le principali ideologie e trasformazioni politiche del Novecento. Conoscere le conseguenze più significative dei due conflitti mondiali.	
Contenuti	A- Scenari internazionali del mondo globalizzato: aspetti caratterizzanti. B-Problematiche del mondo attuale.	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche. Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei sistemi produttivi e dei servizi. Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, patrimonio ambientale e culturale.	Individuare relazioni tre evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali. Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico e le condizioni di vita e di lavoro.

U.D.A. N° 5		**STO-05**
Titolo	**EDUCAZIONE CIVICA: SVILUPPO SOSTENIBILE SALVAGUARDIA E TUTELA DEL TERRITORIO E DELL'AMBIENTE – PREVENZIONE E STILI DI VITA SOSTENIBILI, AGENDA 2030 – SALUTE E PSICHE**	
Durata (h)	In presenza	4
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	4
Attuazione	5° anno	
Competenze da acquisire	C29 – C30 – C31 – C32 – C34 – C35 – C36	
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana Disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.	
Contenuti	• Finalità dell'Agenda 2030: l'obiettivo 3, salute e benessere. • La salute e i suoi indicatori • Lo Stato italiano e la tutela della salute (art. 32 della Costituzione Italiana)	

	Conoscenze	Abilità
	• Conoscere finalità ed obiettivi dell'Agenda 2030 • Conoscere norme, regolamenti europei ed internazionali in difesa della salute (OMS) • Conoscere l'articolo 32 della Costituzione Italiana e la sua applicazione	• Riconoscere, capire ed esporre le finalità dell'agenda 2030. • Sviluppare il rispetto e la responsabilità dei comportamenti individuali e collettivi per il raggiungimento degli obiettivi dell'agenda 2030.

U.D.A. N° 6		**STO-06**
Titolo	**EDUCAZIONE CIVICA: L'UNIONE EUROPEA E GLI ORGANISMI SOVRANAZIONALI**	
Durata (h)	In presenza	5
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	5
Attuazione	5° anno	
Competenze da acquisire	C23 – C24 - C25 – C26 – C27 – C28 – C32	
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana Disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.	
Contenuti	• L'importanza geopolitica e il ruolo dell'Unione Europea • La Corte Europea dei Diritti Umani	
	Conoscenze	**Abilità**
Competenze da rilevare (Abilità)	• Conoscere la storia e l'evoluzione dell'Unione Europea sul tema dei diritti umani • Conoscere la funzione della Corte Europea dei Diritti Umani	• Comprendere il funzionamento dell'apparato dell'Unione Europea • Saper individuare i diritti e i doveri conferiti dall'adesione dello Stato italiano all'Unione Europea • Saper individuare punti di forza e criticità dell'adesione dello Stato italiano all'Unione Europea • Comprendere il funzionamento della Corte Europea dei Diritti Umani

U.D.A. N° 7		**STO-07**
Titolo	**EDUCAZIONE CIVICA: CITTADINANZA DIGITALE, SOLIDARIETÀ E SOCIALITÀ**	
Durata (h)	In presenza	2
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	2
Attuazione	5° anno	
Competenze da acquisire	C32-C33	
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana Disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.	
Contenuti	• La naturale socievolezza dell'uomo • L'individuo e il vivere in gruppo • La socialità ai tempi di internet • Attendibilità delle fonti in rete • Rischi e potenzialità delle tecnologie digitali • Forme di dipendenza e di devianza nel Web	
	Conoscenze	**Abilità**

	• Conoscere l'importanza sociale per un individuo di vivere in gruppo • Conoscere i meccanismi della socialità ai tempi di internet • Conoscere l'importanza dell'attendibilità delle fonti in rete • Conoscere rischi e potenzialità delle tecnologie digitali • Conoscere forme di dipendenza e di devianza nel Web	• Agire in modo autonomo e responsabile in presenza e in rete • Conoscere forme di dipendenza e di devianze in rete • Riconoscere stile e linguaggio della rete nel sistema del volontariato

U.D.A. N° 8		**STO-08**
Titolo	**UDA INTERDISCIPLINARE**	
Durata (h)	In presenza	2
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	2
Attuazione	5° anno	
Competenze da acquisire	C32-C33	
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana Disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.	
Contenuti	Cambiamenti delle abitudini alimentari	
	Conoscenze	**Abilità**
	• Saper analizzare i cambiamenti delle abitudini	

Dsciplina	**INGLESE**	
Competenze di base attese della disciplina	**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**

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina

U.D.A.	**TITOLO**	**Competenze**	**Ore U.D.A.**		
			in pre-senza	a distan-za	Totale
ING-00	ORIENTAMENTO	C00	10	0	10
ING-01	COOKING AND PREPARATION ME-THODS	C01- C05- C07	18	0	18
ING-02	DIET AND NUTRITION	C01- C04	16	0	16
ING-03	HEALTH AND SAFETY	C01-C02	19	0	19
ING-04	UDA INTERDISCIPLINARE	C01- C02- C04-C05 – C07	3	0	3
	TOTALE DELLE ORE		**66**	**0**	**66**

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, work sheets, audio cd and dvd							
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° 0		**ING-00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**	
Durata (h)	In presenza	10
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	10
Attuazione	5° anno	
Competenze da acquisire	**C00**	**Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.**
Prerequisiti	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.	

Contenuti	A- Vita quotidiana B- Argomenti professionali di interesse, d'attualità o di lavoro C- Tempo libero	
Competenze da rilevare (Abilità)	**Conoscenze**	**Abilità**
	Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione. Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali; Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.	Utilizzare una scelta lessicale adeguata al contesto lavorativo

U.D.A. N° 1			**ING-01**
Titolo	**COOKING AND PREPARATION METHODS**		
Durata (h)	In presenza	18	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	18	
Attuazione	5° 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**	
	C07	**Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali**	
Prerequisiti	Interagire in brevi e semplici conversazioni su argomenti professionali con strategie compensative nel settore della ristorazione.		
Contenuti	A-The English Recipes B- Special menus in the UK: breakfast, lunch and dinner menus; afternoon tea menus		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali. Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto. Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.		Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano. Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata. Sapere relazionare sulle tecniche di preparazione di un cibo; Saper illustrare una ricetta ed elencare i principali ingredienti, elencare e definire le preparazioni e le cotture degli ingredienti.

U.D.A. N° 2			**ING-02**
Titolo	**DIET AND NUTRITION**		
Durata (h)	In presenza	16	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	16	
Attuazione	5° 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)**	
	C04	**Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**	

Prerequisiti	UDA precedenti	
Contenuti	A- The Eatwell Plate B-The Mediterranean Diet C- Alternative diets: macrobiotic, vegetarian and vegan diets D- Organic Food and GMOs E- Future foods F-Slow Food philosophy G- Food allergies and intolerances H- Eating disorders	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici. Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali. Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.	Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro; Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo; Utilizzare lessico e fraseologia di settore; Conoscere e saper descrivere alcuni tipi di diete; Saper esporre/scrivere dei cibi OGM.

U.D.A. N° 3			**ING-03**
Titolo	**HEALTH AND SAFETY**		
Durata (h)	In presenza	19	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	19	
Attuazione	5° 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)1**	
	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**	
Prerequisiti	UDA precedenti		
Contenuti	A- HACCP B-Food Transmitted infections and food poisoning C-Risks and preventive measures to combat food contamination		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali. Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali di indirizzo. Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali. Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro. Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali. Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.		Utilizzare appropriate strategie nell'interazione e nell'esposizione orale; Comprendere idee principali, in testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.; Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa; Conoscere e saper illustrare le tecniche e le misure preventive per combattere le contaminazioni del cibo e le regole di rispetto dell'igiene; Descrivere l'HACCP step by step.

<table>
<tr><td colspan="2">U.D.A. N° 4</td><td>ING-04</td></tr>
<tr><td>Titolo</td><td colspan="2">UDA INTERDISCIPLINARE</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Durata (h)</td><td>In presenza</td><td>3</td></tr>
<tr><td>A distanza</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Totale ore U.D.A.</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Attuazione</td><td colspan="2">5° anno</td></tr>
<tr><td>Competenze da acquisire</td><td colspan="2">C01- C02- C04- C05 – C07</td></tr>
<tr><td>Prerequisiti</td><td colspan="2">UDA precedenti</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Contenuti</td><td colspan="2">A- La piramide alimentare (fase 4)
B- Verifica della composizione dei piatti in riferimento alla piramide alimentare (fase 4)
C- Traduzione del menu scelto (fase 5)</td></tr>
<tr><td>Conoscenze</td><td>Abilità</td></tr>
<tr><td>Competenze da rilevare</td><td>Strategie di esposizione orale e d’interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.
Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali di indirizzo.
Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali.
Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.
Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.
Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</td><td>Utilizzare appropriate strategie nell’interazione e nell’esposizione orale;
Comprendere idee principali, in testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.;
Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all’ambito di studio e di lavoro e viceversa;</td></tr>
</table>

Disciplina	**FRANCESE**	
Competenze di base attese della disciplina	**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**

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina

U.D.A.	**TITOLO**	**Competenze**	**Ore U.D.A.**		
			in pre-senza	a distan-za	totale
FRA-00	ORIENTAMENTO	C00	6	0	6
FRA-01	LA CRÊPERIE	C01-C02-C04	14	0	14
FRA-02	BIEN-ÊTRE À TABLE	C01-C05	16	0	16
FRA-03	ALIMENTATION ET SANTE	C01-C02-C05	13	0	13
FRA-04	LA SECURITE' ET L'ALIMENTATION	C05–C07	14	0	14
FRA-05	UDA INTERDISCIPLINARE	C01- C02- C04- C05 – C07	3	0	3
	TOTALE DELLE ORE		**66**	**0**	**66**

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 Fotocopie, lavagna, quadernoni, LIM, CD, DVD.							
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° 0		**FRA-00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**	
Durata (h)	In presenza	6
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	6

Attuazione	5° anno	
Competenze da acquisire	**C00**	**Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.**
Prerequisiti	I contenuti delle UDA del secondo periodo	
Contenuti	A- Les formes de la restauration B- Menu ou carte C- Le lexique des recettes : la quiche lorraine	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Il lessico relativo ad argomenti di interesse professionale analizzati nelle UDA del secondo periodo, in particolare riguardanti le forme della ristorazione, la differenza tra menu e carta, gli ingredienti e le ricette appresi. Alcune varietà espressive e di registro.	Essere in grado di usare in modo consapevole le strategie comunicative di base in L2. Identificare ed utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale. 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° 1			**FRA-01**
Titolo	**LA CRÊPERIE**		
Durata (h)	In presenza	14	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	14	
Attuazione	5° 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)**	
	C02	**Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il lavoro di squadra**	
	C04	**Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**	
Prerequisiti	Conoscenza delle U.D.A del secondo periodo.		
Contenuti	A- Les restaurants à thème B- La crêperie. Histoire et traditions de la crêpe. La Chandeleur C- D'autres spécialités de la France métropolitaine D- Proposer et présenter une spécialité gastronomique		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**	
	I ristoranti di tendenza e a tema. La creperia, la storia e le tradizioni legate alla crêpe. Altre specialità francesi. Lessico e fraseologia necessari per una corretta interazione con il cliente. Caratteristiche dei piatti da proporre al cliente Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti e orali. Caratteristiche delle principali tipologie testuali. Aspetti socioculturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.	Acquisire e saper presentare le caratteristiche dei ristoranti a tema e in particolare la creperia le tradizioni della specialità, la festa dfe la Chandeleur. Saper utilizzare il lessico e la fraseologia necessari per una corretta presentazione di un piatto nell'interazione con il cliente. Caratteristiche dei piatti da proporre al cliente. identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte e orali. interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti alla sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative.	

U.D.A. N° 2			**FRA-02**
Titolo	**BIEN-ÊTRE À TABLE**		
Durata (h)	In presenza	16	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	16	
Attuazione	5° 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)**	
	C02	**Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il lavoro di squadra**	
	C05	**Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento**	
Prerequisiti	Conoscenza delle UDA del secondo periodo		
Contenuti	A- Manger et être en forme B- La pyramide alimentaire C- Les différents régimes alimentaires D- Le régime méditerranéen		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**	
	Le regole per mangiare e restare in forma. Le caratteristiche della piramide alimentare. I differenti regimi alimentari, le caratteristiche della dieta mediterranea. 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.	Essere in grado di presentare le regole per mangiare e restare in forma, le caratteristiche della piramide alimentare. Comprendere ed acquisire le informazioni sui differenti regimi alimentari, le caratteristiche della dieta mediterranea. Fornire informazioni sulle caratteristiche di un'alimentazione equilibrata. Comprendere un testo scritto e saperlo spiegare oralmente. Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte e orali.	

U.D.A. N° 3			**FRA-03**
Titolo	**ALIMENTATION ET SANTE**		
Durata (h)	In presenza	13	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	13	
Attuazione	5° 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)**	
	C02	**Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il lavoro di squadra**	
	C05	**Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento**	
Prerequisiti	Conoscenza delle UDA del secondo periodo		

Contenuti	A- Les allergies et les intolérances alimentaires B- Le régime alimentaire pour cœliaques C- Les troubles du comportement alimentaire	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Differenze tra allergie ed intolleranze alimentari. La celiachia. Il regime alimentare per celiaci. I disturbi alimentari. Anoressia e bulimia, differenze e concause. 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.	Saper distinguere i sintomi delle allergie e delle intolleranze alimentari. Saper presentare le caratteristiche dell'intolleranza al glutine. Fornire informazioni su una corretta dieta per celiaci. Fornire informazioni sui disturbi alimentari. Comprendere un testo scritto e saperlo spiegare oralmente. Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte e orali.

U.D.A. N° 4		**FRA-04**
Titolo	**LA SECURITE' ET L'ALIMENTATION**	
Durata (h)	In presenza	14
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	14
Attuazione	5° 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**
	C07	**Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali**
Prerequisiti	Usare in modo consapevole le strutture lessico-morfologiche della lingua francese	
Contenuti	A- Le système HACCP B- Les infections transmissibles et les intoxications alimentaire C- Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments.	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Il sistema HACCP. Le infezioni e le intossicazioni alimentari. I rischi e le misure preventive contro la contaminazione degli alimenti. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali. Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.	Presentare le caratteristiche del sistema HACCP, le infezioni e le intossicazioni alimentari, i rischi e le misure preventive contro la contaminazione degli alimenti. Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte e orali. 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° 5		**FRA-05**
Titolo	**UDA INTERDISCIPLINARE**	
Durata (h)	In presenza	3
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	3
Attuazione	5° anno	
Competenze da acquisire	C01- C02- C04- C05 – C07	

Prerequisiti	Usare in modo consapevole le strutture lessico-morfologiche della lingua francese	
Contenuti	A- La piramide alimentare (fase 4) B- Verifica della composizione dei piatti in riferimento alla piramide alimentare (fase 4) C- Traduzione del menu scelto (fase 5)	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**

Disciplina	**MATEMATICA**	
Competenze di base attese della disciplina	**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**

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina (Matematica)

U.D.A.	**TITOLO**	**Competenze**	**Ore U.D.A.**		
			in presenza	a distanza	Totale
MAT-00	ORIENTAMENTO	C00	8	0	8
MAT-01	FUNZIONI AD UNA VARIABILE	C12 – C13	18	0	18
MAT-02	CALCOLO INFINITESIMALE: LIMITI	C13 – C15	33	0	33
MAT-03	CALCOLO DIFFERENZIALE: LE DERIVATE	C09 - C13 – C16	39	0	39
MAT-04	UDA INTERDISCPINARE	C09-C12	1	0	1
		TOTALE DELLE ORE	**99**	**0**	**99**

Quadro operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina (Matematica)

Metodologia	Lezione frontale							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Lavagna e gesso, fotocopie							
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° 0		**MAT-00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**	
Durata (h)	In presenza	8
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	8
Attuazione	5° anno	
Competenze	**C00**	**Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli**

da acquisire		**argomenti in insegnamento.**
Prerequisiti	Numeri reali. Elementi base di geometria piana.	
Contenuti	A- Posizione di un problema reale che coinvolga la capacità di individuare strategie di soluzioni.	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Conoscere strategie adeguate	Saper utilizzare strategie appropriate per la soluzione di problemi

U.D.A. N° 1		**MAT-01**
Titolo	**FUNZIONI AD UNA VARIABILE**	
Durata (h)	In presenza	18
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	18
Attuazione	5° anno	
Competenze da acquisire	**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.**
Prerequisiti	Operazioni con i polinomi. Equazioni e disequazioni. Elementi fondamentali di geometria analitica.	
Contenuti	A- Classificazione di una funzione B- Proprietà specifiche di alcune funzioni C- Grafico di funzioni elementari D- Calcolo dominio di funzioni	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	➢ Funzioni di due variabili ➢ Classificazioni di funzioni: funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte; funzioni trascendenti	Riconoscere e classificare vari tipi di funzione Determinare il campo di esistenza (dominio) di una funzione Tracciare i grafici di funzioni elementari

U.D.A. N° 2		**MAT-02**
Titolo	**CALCOLO INFINITESIMALE: LIMITI**	
Durata (h)	In presenza	33
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	33
Attuazione	5° anno	
Competenze da acquisire	**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.**
Prerequisiti	Piano cartesiano. Funzioni. Disequazioni.	
Contenuti	A- Approccio intuitivo al concetto di limite B- Operazioni sui limiti C- Forme indeterminate: 0/0 e ∞/∞ D- Funzioni continue	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Limite di una funzione Le operazioni sui limiti	Conoscere il concetto di limite Saper calcolare i limiti di funzioni

	Le forme indeterminate Le funzioni continue	Individuare le varie forme indeterminate e la tecnica risolutiva che permette di calcolare il limite, rimuovendo la forma indeterminata

U.D.A. N° 3			**MAT-03**
Titolo	**CALCOLO DIFFERENZIALE: LE DERIVATE**		
Durata (h)	In presenza	39	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	39	
Attuazione	5° anno		
Competenze da acquisire	**C09**	**Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.**	
	C13	**Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.**	
	C16	**Utilizzare i concetti ed i modelli sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.**	
Prerequisiti	Piano cartesiano. Equazione retta. Funzioni. Limiti. Equazioni e disequazioni.		
Contenuti	A- Approccio intuitivo al concetto di derivata B- Derivata di funzioni elementari e composte C- Significato geometrico della derivata D- Utilizzo della derivata nello studio di funzione E- Grafico di funzioni		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Concetto di derivata di una funzione Derivate di funzioni elementari e composte Significato geometrico della derivata		Calcolare la derivata di funzioni elementari e composte Saper studiare in modo completo funzioni e tracciarne il grafico rappresentativo.

U.D.A. N° 4			**MAT-04**
Titolo	**UDA INTERDISCIPLINARE**		
Durata (h)	In presenza	1	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	1	
Attuazione	5° anno		
Competenze da acquisire	C09-C12		
Prerequisiti	UDA precedenti		
Contenuti	A- Calcolo calorico di pietanze (fase 2)		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Conoscere le calorie di singoli piatti		Saper effettuare il calcolo calorico di piatti

Disciplina	**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	
Competenze di base attese della disciplina	**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**
	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 del mercato, valorizzando i prodotti tipici**
	C13	**Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento**
Competenze di ed. civica		**C23-C24-C25-C26-C27-C28-C32-C33**

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina

U.D.A.	**TITOLO**	**Competenze**	**Ore U.D.A.**		
			in presenza	a distanza	Totale
DTA-00	ORIENTAMENTO	C00	9	0	9
DTA-01	GESTIONE STRATEGICA E BUSINESS PLAN	C07-C10-C13	38	0	38
DTA-02	IL MARKETING	C02-C03-C07-C11-C13	27	0	27
DTA-03	I PRODOTTI A KILOMETRO ZERO E LE FILIERE AGROALIMENTARI	C02-C03-C11-C13	14	0	14
DTA-04	ED. CIVICA: LA COSTITUZIONE	C23-C24-C25-C26-C27-C28-C32	5	0	5
DTA-05	ED. CIVICA: CITTADINANZA DIGITALE	C32-C33	6	0	6
	TOTALE DELLE ORE		**99**	**0**	**99**

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.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio	x	Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	x	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato				

U.D.A. N° 0			**DTA-00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**		
Durata (h)	In presenza	9	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	9	
Attuazione	5° anno		
Competenze da acquisire	**C00**	**Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento**	
Prerequisiti	Conoscenza della quattro operazioni fondamentali di calcolo, conoscenza delle tabelline, attitudine collaborativa alle attività scolastiche. Capacità di utilizzare la calcolatrice. Capacità di conoscere i concetti base di carattere economico		
Contenuti	Calcoli percentuali semplici, sopra e sotto cento. Riparti proporzionali diretti. Tabelle e grafici.		
Competenze da rilevare	**Abilità**		
	Applicare gli strumenti di calcolo percentuale e di riparto per risolvere i problemi che si presentano nella gestione delle imprese turistico-ristorativo. Interpretare e rappresentare con grafici e tabelle i dati		

U.D.A. N° 1			**DTA-01**
Titolo	**GESTIONE STRATEGICA BUDGET E BUSINESS PLAN**		
Durata (h)	In presenza	38	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	38	
Attuazione	5° 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 delle UDA del secondo periodo.		
Contenuti	A- Business idea e progetto imprenditoriale B- Il budget C- Il business plan D- L'analisi economico finanziaria.		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**	
	Fasi e procedure di redazione di un Business plan Normativa di settore Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale	Individuare fasi e procedure per redigere un budget e un Business plan Identificare le dinamiche del mercato turistico. Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della struttura imprenditoriale. Elaborare i dati e interpretare i risultati ottenuti	

U.D.A. N° 2		**DTA-02**
Titolo	**IL MARKETING**	

Durata (h)	In presenza		27
	A distanza		0
	Totale ore U.D.A.		27
Attuazione	5° 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**	
	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**	
	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**	
Prerequisiti	Conoscenza del funzionamento del mercato, della domanda e dell'offerta turistica		
Contenuti	A- Il marketing: aspetti generali e il marketing turistico B- Analisi dell'ambiente economico dell'impresa: i mercati concorrenziali C- Le ricerche di marketing ed il ciclo di vita del prodotto D- Il marketing mix. E- Il marketing plan		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale Tecniche di marketing turistico e web-marketing Normativa di settore Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera		Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche Utilizzare le tecniche di marketing e le risorse per potenziare il turismo integrato

U.D.A. N° 3			**DTA-03**
Titolo	**I PRODOTTI A KILOMETRO ZERO E LE FILIERE AGROALIMENTARI**		
Durata (h)	In presenza		14
	A distanza		0
	Totale ore U.D.A.		14
Attuazione	5° 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**	
	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**	
	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**	
Prerequisiti	Concetto di attività economica, i mercati concorrenziali		
Contenuti	A- I prodotti a kilometro zero. B- Le filiere agroalimentari. C- La tutela del consumatore: tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti		

	D- Andamento ciclico dell'economia E- Domanda rigida dei prodotti alimentari F- I cambiamenti nelle abitudini alimentari in Italia G- Immigrazione ed alimentazione	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Prodotti a chilometro zero Abitudini alimentari ed economia del territorio Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera	Individuare i prodotti a kilometro zero come strumento di marketing Individuare norme e procedure relative alla provenienza produzione conservazione del prodotto Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti

U.D.A. N° 4		**DTA-04**
Titolo	**EDUCAZIONE CIVICA: L'UNIONE EUROPEA E GLI ORGANISMI SOVRANAZIONALI**	
Durata (h)	In presenza	5
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	5
Attuazione	5°anno	
Competenze da acquisire		C23-C24-C25-C26-C27-C28-C32
Prerequisiti	Disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.	
Contenuti	• L'importanza geopolitica e il ruolo dell'Unione Europea • La Corte Europea dei Diritti Umani • L'Ordinamento Penitenziario: misure alternative alla detenzione	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	• Conoscere la storia e l'evoluzione dell'Unione Europea sul tema dei diritti umani • Conoscere la funzione della Corte Europea dei Diritti Umani • Conoscere le misure alternative alla detenzione nell'Ordinamento Penitenziario	• Comprendere il funzionamento dell'apparato dell'Unione Europea • Saper individuare i diritti e i doveri conferiti dall'adesione dello Stato italiano all'Unione Europea • Saper individuare punti di forza e criticità dell'adesione dello Stato italiano all'Unione Europea • Comprendere il funzionamento della Corte Europea dei Diritti Umani • Saper richiedere le misure alternative alla detenzione

U.D.A. N° 5		**DTA-05**
Titolo	**EDUCAZIONE CIVICA: CITTADINANZA DIGITALE SOLIDARIETÀ E SOCIALITÀ L'ATTIVISMO DEL TERZO SETTORE ATTRAVERSO FORME DIVERSE DI VOLONTARIATO ANCHE SUL WEB**	
Durata (h)	In presenza	6
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	6
Attuazione	5°anno	

Competenze da acquisire		C32-C33
Prerequisiti	Disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.	
Contenuti	• Il terzo settore in rete • Lo stile e il linguaggio della rete nel sistema del volontariato	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	• Conoscere linguaggi e tecniche utilizzati dal terzo settore in rete • Conoscere lo stile e il linguaggio della rete nel sistema del volontariato	• Agire in modo autonomo e responsabile in presenza e in rete • Conoscere forme di dipendenza e di devianze in rete • Riconoscere stile e linguaggio della rete nel sistema del volontariato

Disciplina	**SCIENZA DEGLI ALIMENTI**	
Competenze di base attese della disciplina	**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**
	C14	**Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti**
	C08	**Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico**
Competenze di ed. civica		**C23-C24-C25-C26-C27-C28-C32**

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina

U.D.A.	**TITOLO**	**Competenze**	**Ore U.D.A.**		
			in presenza	a distanza	Totale
ALI-00	ORIENTAMENTO	C00	6	0	6
ALI-01	ALIMENTAZIONE – DIETA – DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE E PATOLOGICHE	C06 – C09	11	0	11
ALI-02	SICUREZZA ALIMENTARE - HACCP – CERTIFICAZIONI E MARCHI DI QUALITA'	C14– C08 – C04	16	0	16
ALI-03	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA E FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI	C14 – C08	20	0	20
ALI-04	ED. CIVICA: SVILUPPO SOSTENIBILE	C23-C24-C25-C26-C27-C28-C32	11	0	11
ALI-05	UDA INTERDISCIPLINARE	C04-C06-C08-C09-C14	2	0	2
	TOTALE DELLE ORE		**66**	**0**	**66**

Quadro operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina

Metodologia	Illustrazione degli obiettivi dei moduli. Lezione frontale e dialogata. Lavori di gruppo.							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Lavagna, appunti e dispense personali, libro di testo, LIM, Tabelle di composizione chimica e nutrizionale degli alimenti, riviste scientifiche, calcolatrice scientifica; menù elaborato nel corso dell'anno scolastico 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	x	Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	x	Orale	x	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	x	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 0		**ALI-00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**	
Durata (h)	In presenza	6

	A distanza		0
	Totale ore U.D.A.		6
Attuazione	5° anno		
Competenze da acquisire	**C00**	**Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento**	
Prerequisiti	Principi nutritivi		
Contenuti	A-Capacità di individuare le diete e gli stili alimentari		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Conoscere il concetto di dieta, di alimentazione equilibrata. Conoscere le classificazioni, le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti e delle bevande.		Saper utilizzare strategie appropriate per il raggiungimento di un migliore stile alimentare

U.D.A. N° 1			**ALI-01**
Titolo	**ALIMENTAZIONE- DIETA- DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE E PATOLOGICHE**		
Durata (h)	In presenza		11
	A distanza		0
	Totale ore U.D.A.		11
Attuazione	5° anno		
Competenze da acquisire	**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.**	
Prerequisiti	Possedere un lessico chimico di base. Conoscere a grandi linee i componenti essenziali dei più comuni alimenti.		
Contenuti	A-Cibo e religioni B-Nuovi prodotti alimentari C-La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche D-Diete e stili alimentari: dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica, eubiotica E-L'alimentazione nella ristorazione collettiva F-La dieta nelle malattie cardiovascolari e metaboliche G-Allergie e intolleranze alimentari H-Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari **Saperi essenziali:** definizione e classificazione degli alimenti, metabolismo e calcolo calorico		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Conoscere le consuetudini alimentari nelle grandi religioni. Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Conoscere le allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.		Saper individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni. Riconoscere le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Saper formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela. Scegliere menù adatti al contesto culturale e territoriale. Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione.

U.D.A. N° 2		**ALI-02**
Titolo	**SICUREZZA ALIMENTARE – HACCP- CERTIFICAZIONI E MARCHI DI QUALITA'**	
Durata (h)	In presenza	16
	A distanza	0

	Totale ore U.D.A.		16
Attuazione	5° anno		
Competenze da acquisire	**C04**	**Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**	
	C14	**Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti**	
	C08	**Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico**	
Prerequisiti	Sapere cosa sono i principi alimentari Conoscere a grandi linee i componenti essenziali dei più comuni alimenti		
Contenuti	A-Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici B- Il sistema HACCP C-Certificazioni di qualità **Saperi essenziali:** funzione nutrizionale dei principi nutritivi		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Conoscere le certificazioni di qualità e Sistema HACCP. Conoscere la classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.		Valorizzare le normative vigenti e promuovere le tradizioni locali. Saper prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Saper redigere un piano di HACCP.

U.D.A. N° 3			**ALI-03**
Titolo	**CONTAMINAZIONE BIOLOGICA E FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI**		
Durata (h)	In presenza		20
	A distanza		0
	Totale ore U.D.A.		20
Attuazione	5° anno		
Competenze da acquisire	**C14**	**Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti**	
	C08	**Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico**	
Prerequisiti	Conoscere a grandi linee i componenti essenziali dei più comuni alimenti. Saper prevenire i rischi di tossinfezione e contaminazione degli alimenti.		
Contenuti	A-Contaminazione fisico-chimica degli alimenti B-Contaminazione biologica degli alimenti **Saperi essenziali:** definizione di alimento; classificazione funzionale e nutrizionale degli alimenti; definizione di rischio.		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Conoscere la classificazione sistematica e la valutazione dei ari fattori di rischio di tossinfezioni. Conoscere le caratteristiche delle principali tossinfezioni alimentari		Saper controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

U.D.A. N° 4		**ALI-04**
Titolo	**EDUCAZIONE CIVICA: SVILUPPO SOSTENIBILE SALVAGUARDIA E TUTELA DEL TERRITORIO E DELL'AMBIENTE – PREVENZIONE E STILI DI VITA SOSTENIBILI, AGENDA 2030 – SALUTE E PSICHE**	
Durata (h)	In presenza	11
	A distanza	0

	Totale ore U.D.A.	11
Attuazione	5°anno	
Competenze da acquisire	**C23-C24-C25-C26-C27-C28-C32**	
Prerequisiti	Conoscere a grandi linee i componenti essenziali dei più comuni alimenti.	
Contenuti	• Finalità dell'Agenda 2030: l'obiettivo 3, salute e benessere. • La salute e i suoi indicatori	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	• Conoscere finalità ed obiettivi dell'Agenda 2030 • Conoscere norme, regolamenti europei ed internazionali in difesa della salute (OMS) • -Conoscere le principali forme del disagio psicologico, in particolare quelle legate a disturbi alimentari	• Saper riconoscere e interpretare il disagio psicologico • Saper individuare le figure professionali di riferimento

U.D.A. N° 5		**ALI-05**
Titolo	**UDA INTERDISCIPLINARE**	
Durata (h)	In presenza	2
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	2
Attuazione	5°anno	
Competenze da acquisire	C04-C06-C08-C09-C14	
Prerequisiti	Possedere un lessico chimico di base. Conoscere a grandi linee i componenti essenziali dei più comuni alimenti.	
Contenuti	A. Analisi dei piatti scelti (fase 2)	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Conoscere i cardini della dieta mediterranea e i suoi principi di ecosostenibilità.	Saper analizzare i piatti all'interno di un menu. Sapere riconoscere gli alimenti più idonei al benessere fisico nelle varie fasce d'età.

Disciplina	**LABORATORIO CUCINA**	
Competenze di base attese della disciplina	**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**
	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**

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina

U.D.A.	**TITOLO**	**Competenze**	**Ore U.D.A.**		
			in presenza	a distanza	Totale
CUC-00	ORIENTAMENTO	C00	4	0	4
CUC-01	LE RISORSE UMANE NELLA RISTORAZIONE	C09-C10-C11-C14	24	0	24
CUC-02	PROGRAMMAZIONE, ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL LAVORO	C02- C04-C06-C08	32	0	32
CUC-03	LA CUCINA INTERNAZIONALE	C02- C04- C06-C08- C09- C10-C11-C14	33	0	33
CUC-04	UDA INTERDISCIPLINARE	C02- C04- C06-C08- C09- C10-C11-C14	6	0	6
		TOTALE DELLE ORE	**99**	0	**99**

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°0	**CUC-00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**

Durata (h)	In presenza		4
	A distanza		0
	Totale ore U.D.A.		4
Attuazione	5° anno		
Competenze da acquisire	**C00**	**Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.**	
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana – disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.		
Contenuti	A-Principi basilari della disciplina e risvolti specifici sulle argomentazioni di riferimento.		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Acquisizione delle finalità educative degli argomenti oggetto della disciplina e dei suoi riverberi nella società civile.		Acquisizione delle finalità educative degli argomenti oggetto della disciplina e dei suoi riverberi nella società civile.

U.D.A. N°1		**CUC -01**
Titolo	**LE RISORSE UMANE NELLA RISTORAZIONE**	
Durata(h)	In presenza	24
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	24
Attuazione	5° anno	
Competenze da acquisire	**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**
	C08	**Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico**
Prerequisiti	Conoscere le strutture alberghiere e tutte le figure chiave che le compongono; Capacità di lettura e comprensione di un testo;	
Contenuti	A-La cultura del servizio. B -Il management e il personale C-Meeting di gruppo e circoli di qualità	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Caratteristiche di prodotti del territorio. Tecniche di catering e banqueting. Tipologie di intolleranze alimentari. Sistema HACCP. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera	Prendere coscienza dell'importanza che ha il rapporto umano nella qualità del servizio e nella soddisfazione del cliente. Acquisire le nozioni sulla gestione del personale.

U.D.A. N°2		**CUC -02**
Titolo	**PROGRAMMAZIONE, ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL LAVORO**	
Durata(h)	In presenza	32
	A distanza	0

	Totale ore U.D.A.		32
Attuazione	5° 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 e gastronomico**	
Prerequisiti	Conoscere le principali figure che ruotano all'interno della struttura.☐Conoscere la classificazione del personale collocato in azienda.☐L'alunno deve avere una buona conoscenza del marketing ristorativo.		
Contenuti	A-Le diverse tipologie di impianti: cucina tradizionale, cucina tradizionale evoluta, centro di produzione pasti, cucina di finitura, cucina satellite. B- Il sistema Cook & Chill. C-Organizzazione della cucina sottovuoto: conservazione e cottura sottovuoto. D-La cucina d'assemblaggio: nuovi prodotti e organizzazione del lavoro		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Caratteristiche di prodotti del territorio. Tecniche di catering e banqueting. Tipologie di intolleranze alimentari. Sistema HACCP. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera		Conoscere le principali tipologie di impianti di cucina. Conoscere i vantaggi della tecnica del sottovuoto. Conoscere i vantaggi e gli svantaggi di una cucina di assemblaggio e saperla collocare nelle adeguate tipologie di ristorazione.

U.D.A. N°3		**CUC -03**
Titolo	**LA CUCINA INTERNAZIONALE**	
Durata(h)	In presenza	33
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	33
Attuazione	5° 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 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 del mercato, valorizzando i prodotti tipici**

	C14	**Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti**
Prerequisiti	Conoscere le materie prime, i principali metodi di cottura, la tipologia dei piatti.	
Contenuti	A-Realizzazione, attraverso la preparazione di piatti e pietanze, di una cucina che racchiude tutta la cultura gastronomica dei vari continenti.	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Caratteristiche di prodotti del territorio. Tecniche di catering e banqueting. Tipologie di intolleranze alimentari. Sistema HACCP. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera	Conoscere gli aspetti principali e caratterizzanti della cucina internazionale.

U.D.A. N°4		**CUC -04**
Titolo	**UDA INTERDISCIPLINARE**	
Durata(h)	In presenza	6
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	6
Attuazione	5° anno	
Competenze da acquisire	C02- C04- C06- C08- C09- C10-C11-C14	
Prerequisiti	Le UDA precedenti	
Contenuti	A- Ricerca e scelta dei piatti della tradizione (fase 1) B- Power point e/o realizzazione dei piatti (fase 6)	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**

Disciplina	**LABORATORIO SALA E VENDITA**	
Competenze di base attese della disciplina	**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 menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessita dietologiche.**
	C08	**Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale gastronomico.**
	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 disciplinare.**
	C17	**Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.**

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

U.D.A.	**TITOLO**	**Competenze**	**Ore U.D.A.**		
			in presenza	a distanza	Totale
SAL-00	ORIENTAMENTO	C00	4	0	4
SAL-01	BEVANDE ALCOLICHE E SUPERALCOLICHE	C08 – C13	20	0	20
SAL-02	I COCKTAIL INTERNAZIONALI E DELLA TRADIZIONE ITALIANA	C04 – C06 - C11	10	0	10
SAL-03	LA CLASSIFICAZIONE, PRODUZIONE E PROMOZIONE DEI COCKTAIL	C02 – C17	12	0	12
SAL-04	CONOSCERE E GESTIRE I PRODOTTI ENOGASTRONOMICI AL BAR	C04 – C06 - C11	17	0	17
SAL-05	UDA INTERDISCIPLINARE	C02-C04-C06-C11	3	0	3
	TOTALE DELLE ORE		**66**	**0**	**66**

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	X	Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N°0		**LSV -00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**	
Durata (h)	In presenza	4

	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	4
Attuazione	5° 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		**LSV -01**
Titolo	**BEVANDE ANALCOLICHE, ALCOLICHE, SUPERALCOLICHE ED I PRODOTTI IN USO AL BAR**	
Durata (h)	In presenza	20
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	20
Attuazione	5° anno	
Competenze da acquisire	**C08**	**Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico**
	C13	**Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.**
Prerequisiti	Conoscenza delle caratteristiche del lavoro di bar Conoscenze di base sulle bevande consumabili in un comune bar Concetto di infusione e di distillazione Conoscenze di base sulle tipologie di prodotti ed ingredienti utilizzabili in un comune bar	
Contenuti	A- Le tecniche produttive B- Le acqueviti ed i distillati C- I liquori e le creme	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Tecniche produttive del settore beverage Panorama produzioni settore beverage	Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande Distinguere le diverse tecniche di produzione delle bevande ed utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni alle bevande Eseguire analisi sensoriali

U.D.A. N° 2		**LSV -02**
Titolo	**I COCKTAIL INTERNAZIONALI E DELLA TRADIZIONE ITALIANA**	
Durata (h)	In presenza	10
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	10
Attuazione	5° anno	
Competenze da acquisire	**C04**	**Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**
	C06	**Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.**
	C11	**Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato valorizzando i prodotti tipici.**

Prerequisiti	Conoscenza dei comuni drink proposti e consumati nel panorama professionale italiano Conoscenza delle associazioni di categoria	
Contenuti	A-Le associazioni di categoria B-I drink IBA C-I drink della tradizione italiana	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ed alla tutela della salute

U.D.A. N° 3			**LSV -03**
Titolo	**LA CLASSIFICAZIONE DEI COCKTAIL**		
Durata (h)	In presenza	12	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	12	
Attuazione	5° 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	Conoscenza delle principali tipologie di bar Conoscenza di base dei principali drink realizzabili in un bar		
Contenuti	A-Modalità di classificazione e riconoscimento dei principali drink B-Tecniche di ideazione e realizzazione dei drink C-Il drink-cost ed il prezzo di vendita D-Le carte del bar		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Software del settore turistico- ristorativo.		Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

U.D.A. N° 4			**LSV-04**
Titolo	**LA PROMOZIONE DELL'OFFERTA DEL BAR**		
Durata (h)	In presenza	17	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	17	
Attuazione	5° anno		
Competenze da acquisire	**C04**	**Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**	
	C06	**Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.**	
	C11	**Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato valorizzando i prodotti tipici.**	
Prerequisiti	Conoscenza delle principali bevande vendibili in un comune bar		

Contenuti	A-Le principali tipologie di snack B-La promozione dei prodotti tipici del territorio C-I marchi di qualità ed i prodotti DOP e IGP del territorio D-Tecniche di produzione, classificazione e servizio dei formaggi E-Tecniche di produzione, classificazione e servizio dei salumi	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Software del settore turistico-ristorativo.	Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici Riconoscere il sistema enografico nazionale Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

U.D.A. N° 5		**LSV-05**
Titolo	**UDA INTERDISCIPLINARE**	
Durata (h)	In presenza	3
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	3
Attuazione	5° anno	
Competenze da acquisire	C02-C04-C06-C11	
Prerequisiti	Conoscenza delle principali bevande vendibili in un comune bar	
Contenuti	A- Bevande con prodotti del territorio (fase 3) B- Power point del menu scelto (fase 6)	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Software del settore turistico-ristorativo.	Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici Riconoscere il sistema enografico nazionale Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

UDA INTERDISCIPLINARE:

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO ATTRAVERSO LA REALIZZAZIONE DI UN MENU CON PIATTI DELLA TRADIZIONE

Disciplina coinvolte	**TUTTE QUELLE DEL QUINTO ANNO**
Docenti	**TUTTI I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
Monte ore	21 h
Competenze	**TUTTE LE COMPETENZE PREVISTE DAL PIANO UDA**

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina

FASI	**TITOLO**	**Ore U.D.A.**		
		in presenza	a distanza	Totale

1 + 6	LAB. SERV. ENOGASTR. SETT. CUCINA	7	0	7
3 + 6	LAB. SERV. ENOGASTR. SETT. SALA E VENDITA	3	0	3
1	STORIA	2	0	2
4 + 5	LINGUA STRANIERA: INGLESE	3	0	3
4 + 5	LINGUA STRANIERA: FRANCESE	3	0	3
2	SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	0	2
2	MATEMATICA	1	0	1
	TOTALE ORE	21		21

Quadro operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina

Metodologia	Lezione frontale ed interlocuzione con i discenti – role-playng – contestualizzazione degli argomenti trattati rispetto alla realtà sociale – DDI							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Materiale disponibile in Istituto – Lim. - PC							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica	

FASE 1			
	Discipline coinvolte	CUCINA	STORIA
Durata (h)	In presenza	1	2
	A distanza	0	0
	Totale ore U.D.A.	1	2
Attuazione	GENNAIO		
Competenze da acquisire			
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana – Disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.		
Contenuti	A. Ricerca e scelta dei piatti della tradizione B. Cambiamenti delle abitudini alimentari		
Competenze da rilevare (Abilità)	• Riferibili alle competenze del profilo		

FASE 2				
	Discipline coinvolte	CUCINA	SC. E CULT. DELL'ALIMENT.	MATEMATICA
Durata (h)	In presenza	2	2	1
	A distanza	0	0	0
	Totale ore U.D.A.	2	2	1
Attuazione	FEBBRAIO			
Competenze da acquisire				
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana – Disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.			
Contenuti	A. Elaborazione dei piatti B. Analisi nutrizionale delle pietanze scelte C. Calcolo calorico			
Competenze da rilevare (Abilità)	• Riferibili alle competenze del profilo			

FASE 3		
	Discipline coinvolte	SALA E VENDITA
Durata (h)	In presenza	2
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	2
Attuazione	MARZO	
Competenze da acquisire		
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana – Disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.	
Contenuti	A. Bevande con prodotti del territorio	
Competenze da rilevare (Abilità)	• Riferibili alle competenze del profilo	

FASE 4			
	Discipline coinvolte	INGLESE	FRANCESE
Durata (h)	In presenza	2	2
	A distanza	0	0
	Totale ore U.D.A.	2	2
Attuazione	APRILE		
Competenze da acquisire			
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana – Disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.		
Contenuti	A. La piramide alimentare B. Verifica della composizione dei piatti in riferimento alla piramide alimentare		
Competenze da rilevare (Abilità)	• Riferibili alle competenze del profilo		

FASE 5			
	Discipline coinvolte	INGLESE	FRANCESE
Durata (h)	In presenza	1	1
	A distanza	0	0
	Totale ore U.D.A.	1	1
Attuazione	MAGGIO		
Competenze da acquisire			
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana – Disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.		
Contenuti	B. Traduzione del menu scelto		
Competenze da rilevare (Abilità)	• Riferibili alle competenze del profilo		

FASE 6			
	Discipline coinvolte	SALA E VENDITA	CUCINA
Durata (h)	In presenza	1	4
	A distanza	0	0
	Totale ore U.D.A.	1	4
Attuazione	MAGGIO		
Competenze da acquisire			
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana – Disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.		
Contenuti	Power point e/o realizzazione dei piatti		
Competenze da rilevare (Abilità)	• Riferibili alle competenze del profilo		

Disciplina	**EDUCAZIONE CIVICA**	
(5°anno)	**33 h**	
Competenze di ed. civica		**C23-C24-C25-C26-C27-C28-C29-C30-C31-C32-C33-C34-C35-C36**

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina

U.D.A.	**TITOLO**		**Ore U.D.A.**		
		DISCIPLINE COINVOLTE	in pre-senza	a distan-za	Totale
EC-01	LA COSTITUZIONE	STORIA	5	0	5
		DTA	5	0	5
EC-02	SVILUPPO SOSTENIBILE	SC.DEGLI ALIMENTI	11	0	11
		STORIA	4	0	4
EC-03	CITTADINANZA DIGITALE	DTA	6	0	6
		STORIA	2	0	2
					33

Quadro operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina

Metodologia	Lezione frontale ed interlocuzione con i discenti – role-playng – contestualizzazione degli argomenti trattati rispetto alla realtà sociale – DDI								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Materiale disponibile in Istituto – Lim. - PC								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica		

U.D.A. N° 1	**- L'UNIONE EUROPEA E GLI ORGANISMI SOVRANAZIONALI**		**EC-01**
	Discipline coinvolte	STORIA	DTA
Durata (h)	In presenza	5	5
	A distanza	0	0
	Totale ore U.D.A.	5	5
Attuazione	5° anno		
Competenze da acquisire	C07 - C23 – C24 - C25 – C26 – C27 – C28 – C32		
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana – Disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.		
Contenuti	• L'importanza geopolitica e il ruolo dell'Unione Europea • La Corte Europea dei Diritti Umani • L'Ordinamento Penitenziario: misure alternative alla detenzione		
Competenze da rilevare (Abilità)	• Comprendere il funzionamento dell'apparato dell'Unione Europea • Saper individuare i diritti e i doveri conferiti dall'adesione dello Stato italiano all'Unione Europea • Saper individuare punti di forza e criticità dell'adesione dello Stato italiano all'Unione Europea • Comprendere il funzionamento della Corte Europea dei Diritti Umani • Saper richiedere le misure alternative alla detenzione		

U.D.A. N° 2	**- SVILUPPO SOSTENIBILE SALVAGUARDIA E TUTELA DEL TERRITORIO E DELL'AMBIENTE – PREVENZIONE E STILI DI VITA SOSTENIBILI, AGENDA 2030 – SALUTE E PSICHE**		**EC-02**
	Discipline coinvolte	STORIA	SC. DEGLI ALIM.

Durata (h)	In presenza	4	11
	A distanza	0	0
	Totale ore U.D.A.	4	11
Attuazione	5° anno		
Competenze da acquisire	C29 – C30 – C31 – C32 – C34 – C35 – C36		
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana – Disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.		
Contenuti	• Finalità dell'Agenda 2030: l'obiettivo 3, salute e benessere. • La salute e i suoi indicatori • Lo Stato italiano e la tutela della salute (art. 32 della Costituzione Italiana) • Il disagio psicologico e le sue tipologie più comuni (ansia, disturbi dell'alimentazione, fobie, depressione, gestione della rabbia e dello stress, lutto, dipendenze).		
Competenze da rilevare (Abilità)	• Saper riconoscere e interpretare il disagio psicologico • Saper individuare le figure professionali di riferimento		

U.D.A. N° 3 - CITTADINANZA DIGITALE: SOLIDARIETÀ E SOCIALITÀ EC-03			
	Discipline coinvolte	DTA	STORIA
Durata (h)	In presenza	6	2
	A distanza	0	0
	Totale ore U.D.A.	6	2
Attuazione	5° anno		
Competenze da acquisire	C32 – C33		
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana – Disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.		
Contenuti	• La naturale socievolezza dell'uomo • L'individuo e il vivere in gruppo • La socialità ai tempi di internet • Attendibilità delle fonti in rete • Rischi e potenzialità delle tecnologie digitali • Forme di dipendenza e di devianza nel Web • Il terzo settore in rete • Lo stile e il linguaggio della rete nel sistema del volontariato		
Competenze da rilevare (Abilità)	• Interiorizzare i valori della solidarietà in un sistema di diritti ma anche di doveri • Leggere ed analizzare gli Articoli di riferimento della Costituzione italiana relativi ai temi trattati per discussioni e rielaborazioni anche di natura critica e personale • Comprendere l'importanza del rispetto delle norme statali democratiche per esercitare con consapevolezza diritti e doveri • Agire in modo autonomo e responsabile in presenza e in rete • Conoscere forme di dipendenza e di devianze in rete • Riconoscere stile e linguaggio della rete nel sistema del volontariato		

Disciplina	**RELIGIONE**

U.D.A. N° 1 - Tutto vince l'Amore				
	UNITÀ DIDATTICA	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
	I - Religioni oggi (7 ore) L'UD si divide in una prima parte nella quale si presentano elementi convergenti e divergenti di risposta delle grandi religioni al problema dell'esistenza del male e della sofferenza. Nella seconda parte si esamineranno i nuovi movimenti religiose e sètte con un'attenzione alla loro origine, finalità e tecniche di persuasione. **II - La visione cristiana dell'esistenza (9 ore)** Si offre un percorso di riflessione sul *comandamento nuovo* a partire dalle *Beatitudini* per declinarlo in alcuni aspetti sociali	Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo	Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero Usare e interpretare correttamente le fonti autentiche del cristianesimo e della *Traditio*	Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita Sviluppare una metariflessione sulla propria autenticità e identità nel confronto con il messaggio cristiano Utilizzare in modo consapevole le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità

U.D.A. N° 2 - Uno solo è l'Amore				
	I - Valori cristiani (8 ore) Si presentano le varie modalità in cui si declina il *comandamento nuovo* con particolare attenzione al valore e alla dignità della persona **II - Una società fondata sui valori cristiani (9 ore)** A partire dalla dignità della persona umana, si offrono elementi di etica, deontologia e bioetica applicata alle problematiche della società odierna	Significato del Concilio Ecumenico Vaticano II La visione cristiana del matrimonio e della famiglia; scelte di vita: vocazionali, professionali Aspetti del Magistero su realtà sociale, economica, tecnologica	Riconoscere il valore dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo Confrontare il concetto cristiano di persona, dignità e fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di pensiero Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane e interpersonali, in relazione alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico	Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità Essere aperti all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto plurale e multiculturale

Disciplina	**SCIENZE MOTORIE**

U.D.A. N° 1		
Titolo	Conoscenze	Competenze
Il Corpo Umano	1. Apparato Scheletrico 2. Apparato Articolare 3. Apparato Muscolare	1. Individuare e descrivere su una figura i principali segmenti ossei dello scheletro assile e appendicolare; 2. Denominare e descrivere organi, strutture e funzioni dell'apparato articolare; 3. Individuare e descrivere organi, strutture e funzioni dell'apparato muscolare; 4. Spiegare e simulare un atto motorio riflesso.

U.D.A. N° 2		
Titolo	Conoscenze	Competenze
Sport di squadra	1. Pallavolo 2. Pallacanestro 3. Pallamano 4. Calcio	1. Utilizzare i fondamentali in funzione dell'azione di gioco; 2. Conoscere le attività sportive di gruppo; 3. Sapere usare con padronanza il linguaggio specifico; 4. Riflettere sulle scelte e le conseguenze nella risoluzione di un problema.

U.D.A. N° 3		
Titolo	Conoscenze	Competenze
Educazione alimentare	1. Alimentazione e fabbisogno energetico; 2. La doppia piramide alimentare-ambientale; 3. I principi nutritivi; 4. I Disturbi alimentari	1. Saper il processo del metabolismo energetico; 2. Riconoscere un'alimentazione equilibrata; 3. Essere consapevoli che ogni attività fisica e sportiva richiedono diversi consumi energetici; 4. Sapersi alimentare in modo corretto in vista di una competizione sportiva.

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento

N°	U.D.A.	TITOLO	Competenza da acquisire	Ore in presenza	Ore a distanza	Totale ore
ITALIANO				**132**	**0**	**132**
1	**ITA-00**	ORIENTAMENTO	C00	9	0	9
2	**ITA-01**	STRUMENTI E STRATEGIE DELLA COMUNICAZIONE SCRITTA	C07 - C05	10	0	10
3	**ITA-02**	PRODUZIONE ARTISTICO-LETTERARIA ITALIANA FINE OTTOCENTO-NOVECENTO: IL ROMANZO	C17	20	0	20
4	**ITA-03**	PRODUZIONE ARTISTICO-LETTERARIA ITALIANA FINE OTTOCENTO-NOVECENTO: LA POESIA	C17	20	0	20
5	**ITA-04**	LETTURA E INTERPRETAZIONE DEL MONDO CONTEMPORANEO: SOCIETA' E CULTURA	C17	30	0	30
6	**ITA-05**	STRATEGIE E STRUMENTI DELLA COMUNICAZIONE ORALE E MULTIMEDIALE	C05 - C18	10	0	10
STORIA				**66**	**0**	**66**
7	**STO-00**	ORIENTAMENTO	C00	2	0	2
8	**STO-01**	LA SOCIETÀ DI MASSA E LA GRANDE GUERRA	C03-C09	16	0	16
9	**STO-02**	I TOTALITARISMI E IL SECONDO CONFLITTO MONDIALE	C03-C09	14	0	14
10	**STO-03**	IL DOPOGUERRA IN ITALIA E GLI EQUILIBRI INTERNAZIONALI	C03-C09	10	0	10
11	**STO-04**	IL MONDO CONTEMPORANEO	C03-C09	11	0	11
12	**STO-05**	ED. CIVICA: LO SVILUPPO SOSTENIBILE	C29-C30-C31-C32-C34-C35-C36	4	0	4
13	**STO-06**	ED. CIVICA: LA COSTITUZIONE	C23-C24-C25-C26-C27-C28-C32	5	0	5
14	**STO-07**	ED. CIVICA: LA CITTADINANZA DIGITALE	C32-C33	2	0	2
	STO-08	UDA INTERDISCIPLINARE		2	0	2
INGLESE				**66**	**0**	**66**
15	**ING-00**	ORIENTAMENTO	C00	10	0	10
16	**ING-01**	COOKING AND PREPARATION METHODS	C01-C05- C07	18	0	18
17	**ING-02**	DIET AND NUTRITION	C01- C04	16	0	16
18	**ING-03**	HEALTH AND SAFETY	C01-C02	19	0	19
	ING-04	UDA INTERDISCIPLINARE		3	0	3
MATEMATICA				**99**	**0**	**99**
19	**MAT-00**	ORIENTAMENTO	C00	8	0	8
20	**MAT-01**	FUNZIONI AD UNA VARIABILE	C12 – C13	18	0	18
21	**MAT-02**	CALCOLO INFINITESIMALE: LIMITI	C13 – C15	33	0	33
22	**MAT-03**	CALCOLO DIFFERENZIALE: LE DERIVATE	C09 - C13 – C16	39	0	39

	MAT-04	UDA INTERDISCIPLINARE		1	0	1
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA				**99**	0	**99**
23	**DTA-00**	ORIENTAMENTO	C00	9	0	9
24	**DTA-01**	GESTIONE STRATEGICA E BUSINESS PLAN	C07 – C11 – C13	38	0	38
25	**DTA-02**	IL MARKETING	C02- C03- C07- C11- C13	27	0	27
26	**DTA-03**	I PRODOTTI A KILOMETRO ZERO E LE FILIERE AGROALIMENTARI	C02- C03- C11- C13	14	0	14
27	**DTA-04**	ED. CIVICA: LA COSTITUZIONE	C23-C24-C25-C26-C27-C28-C32	5	0	5
28	**DTA-05**	ED. CIVICA: CITTADINANZA DIGITALE	C32-C33	6	0	6
SCIENZA DEGLI ALIMENTI				**66**	**0**	**66**
29	**ALI-00**	ORIENTAMENTO	C00	6	0	6
30	**ALI-01**	ALIMENTAZIONE – DIETA – DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE E PATOLOGICHE	C06 – C09	11	0	11
31	**ALI-02**	SICUREZZA ALIMENTARE - HACCP – CERTIFICAZIONI E MARCHI DI QUALITA'	C14 – C08 – C04	16	0	16
32	**ALI-03**	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA E FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI	C14 – C08	20	0	20
33	**ALI-04**	ED.CIVICA: SVILUPPO SOSTENIBILE	C29-C30-C31-C32-C34-C35-C36	11	0	11
	ALI-05	UDA INTERDISCIPLINARE		2	0	2
LABORATORIO CUCINA				**99**	**0**	**99**
34	**CUC-00**	ORIENTAMENTO	C00	4	0	4
35	**CUC-01**	LE RISORSE UMANE NELLA RISTORAZIONE	C09-C10-C11-C14	24	0	24
36	**CUC-02**	PROGRAMMAZIONE, ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL LAVORO	C02- C04-C06-C08	32	0	32
37	**CUC-03**	LA CUCINA INTERNAZIONALE	C02- C04- C06-C08- C09- C10-C11-C14	33	0	33
	CUC-04	UDA INTERDISCIPLINARE		6	0	6
LABORATORIO SALA E VENDITA				**66**	0	**66**
38	**LSV-00**	ORIENTAMENTO	C00	4	0	4
39	**LSV--01**	BEVANDE ALCOLICHE E SUPERALCOLICHE	C08 – C13	20	0	20
40	**LSV--02**	I COCKTAIL INTERNAZIONALI E DELLA TRADIZIONE ITALIANA	C04 – C06 -C11	10	0	10
41	**LSV--03**	LA CLASSIFICAZIONE, PRODUZIONE E PROMOZIONE DEI COCKTAIL	C02-C17	12	0	12
42	**LSV--04**	CONOSCERE E GESTIRE I PRODOTTI ENOGASTRONOMICI AL BAR	C04 – C06– C11	17	0	17
	LSV--05	UDA INTERDISCIPLINARE		3	0	3
FRANCESE				**66**	0	**66**
43	**FRA-00**	ORIENTAMENTO	C00	6	0	12

44	**FRA-01**	LA CRÊPERIE	C01- C02-C04	14	0	18
45	**FRA-02**	BIEN-ÊTRE A TABLE	C01-C05	16	0	16
46	**FRA-03**	ALIMENTATION ET SANTÉ	C01-C02-C05	13	0	13
47	**FRA-04**	LA SECURITÉ ET L'ALIMENTATION	C05–C07	14	0	14
	FRA-05	UDA INTERDISCIPLINARE		3	0	3
TOTALE DELLE ORE DEL PERIODO				**Ore in presenza 858**	**Ore a distanza 0**	**Totale ore 858**

RIEPILOGO ORE DI EDUCAZIONE CIVICA

N°	**U.D.A.**	**TITOLO**	**Competenza da acquisire**	DISCIPLINE COINVOLTE	Ore in presenza	Ore a distan-za	Totale ore
EDUCAZIONE CIVICA					33	0	**33**
48	**EC - 01**	**LA COSTITUZIONE**	C23-C24-C25-C26-C27-C28-C32	STORIA	5	0	5
				DTA	5	0	5
49	**EC - 02**	**LO SVILUPPO SOSTENIBILE**	C29-C30-C31-C32-C34-C35-C36	SC. DEGLI ALIMENTI	11	0	11
				STORIA	4	0	4
50	**EC - 03**	**CITTADINANZA DIGITALE**	C32-C33	DTA	6	0	6
				STORIA	2	0	2