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

UNITÀ DIDATTICHE DI APPRENDIMENTO (UDA)

DI TUTTE LE DISCIPLINE DEL

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

A.S. 2020-2021

QUADRO ORARIO DEL TERZO ANNO

ASSI CULTURALI	Classi Concorso	DISCIPLINE	III
Linguaggi	A012	Lingua e letteratura italiana	99
	A024	Lingua e civiltà straniera inglese	66
Storico – Sociale Economico	A012	Storia	66
	A048	Scienze motorie e sportive	66
Matematico	A026-A027-A047	Matematica	99
ORE DI RICONOSCIMENTO CREDITI		Religione Cattolica o attività alternative	*
Totale ore di attività e insegnamenti generali			**396**
Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo	A031	Scienza degli alimenti	66
	B020	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina (compresenza)	132
	BO21	Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	132
	A045	Diritto e tecniche amministrative della Struttura Ricettiva	99
	A024	Seconda lingua straniera (Francese)	99
Totale ore di indirizzo			**528**
TOTALE COMPLESSIVO ORE			**924**

QUADRO DELLE COMPETENZE ATTESE E DISCIPLINE INTERESSATE

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

QUADRO DELLE COMPETENZE ATTESE PER OGNI DISCIPLINA

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

	C14	**Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti**
LAB. CUCINA	**C02**	**integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il 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**
LAB. SALA E VENDITA	**C02**	**Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi**
	C04	**Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**
	C06	**Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche**
	C08	**Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e merceologico**
	C11	**Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando i prodotti tipici**
	C13	**Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento**
	C17	**Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici**
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	**C13**	**Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento**
	C14	**Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti**
	C15	**Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni**

Disciplina	**ITALIANO**	
Monte ore 3° anno	**99 h**	
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 operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina

Metodologia	Lezione partecipata; brain storming; lettura ad alta voce; problem solving; role playing; lo studio di caso							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo, fotocopie, LIM, saggi							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta (0-1-2-3-4-5-6)	X	Orale (0-1-3-5-6)	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 0		**ITA-00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**	
Durata (h)	In presenza	10
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	10 (5+5)
Periodo previsto di attuazione	3° 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-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.

U.D.A. N° 1		**ITA-01**
Titolo	**PRODUZIONE ARTISTICO-LETTERARIA ITALIANA E STRANIERA DALLE ORIGINI AL 1380**	
Durata (h)	In presenza	32
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	32

Attuazione	3° anno	
Competenze da acquisire	**C17**	**Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.**
Prerequisiti	Conoscenza delle diverse tipologie di testo letterario. Conoscenza dei concetti di periodizzazione e linea evolutiva di un sistema culturale.	
Contenuti	A- Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche nella linea di evoluzione della cultura italiana ed europea dal X al XV secolo; opere e autori significativi dell'identità nazionale e internazionale. B- Analisi del testo; tema di ordine generale	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Linee di evoluzione della cultura, della lingua italiana e del sistema letterario italiano nel periodo considerato. Testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali. Rapporto tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche. Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali, metodi e tecniche dell'officina letteraria	Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana nel periodo considerato. Identificare autori, opere e tappe fondamentali del processo di sviluppo della cultura italiana ed internazionale nel periodo considerato. Contestualizzare testi letterari, artistici e scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo. Analizzare e interpretare testi fondamentali della tradizione italiana e straniera. Rielaborare i contenuti affrontati in forma scritta.

U.D.A. N° 2			**ITA-02**
Titolo	**TECNICHE DI SCRITTURA**		
Durata (h)	In presenza	30	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	30	
Attuazione	3° anno		
Competenze da acquisire	**C07**	**Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.**	
Prerequisiti	Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi.		
Contenuti	A- Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. B- Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali, metodi e tecniche.		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**	
	Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti.	Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio. Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca.	

U.D.A. N° 3			**ITA-03**
Titolo	**PRODUZIONE ARTISTICO-LETTERARIA ITALIANA E STRANIERA DAL 1380 AL 1545**		
Durata (h)	In presenza	32	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	32	
Attuazione	3° anno		
Competenze da acquisire	**C17**	**Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.**	
Prerequisiti	Conoscenza delle diverse tipologie di testo letterario. Conoscenza dei concetti di periodizzazione e linea evolutiva di un sistema culturale.		

Contenuti	A- Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche nella linea di evoluzione della cultura italiana ed europea dal XV al XVI secolo; opere e autori significativi dell'identità nazionale e internazionale. B- Analisi del testo; tema di ordine generale	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Linee di evoluzione della cultura, della lingua italiana e del sistema letterario italiano nel periodo considerato. Testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali. Rapporto tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche. Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali, metodi e tecniche dell'officina letteraria	Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana nel periodo considerato. Identificare autori, opere e tappe fondamentali del processo di sviluppo della cultura italiana ed internazionale nel periodo considerato. Contestualizzare testi letterari, artistici e scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo. Analizzare e interpretare testi fondamentali della tradizione italiana e straniera. Rielaborare i contenuti affrontati in forma scritta.

Disciplina	**STORIA**	
Monte ore 3° anno	**66 h**	
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.**

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	12
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	12
Attuazione	3° anno	

Competenze da acquisire	**C00**	**Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.**
Prerequisiti	Conoscenza dei principali eventi storici dalla Preistoria al crollo dell'Impero Romano d'Occidente	
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	**IL MEDIOEVO**		
Durata (h)	In presenza	30	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	30	
Attuazione	3° anno		
Competenze da acquisire	**C03**	**Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.**	
	C09	**Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.**	
Prerequisiti	Conoscere la metodologia e le categorie della ricerca storica. Comprendere, interpretare e rielaborare gli argomenti oggetto della disciplina.		
Contenuti	A- Il Medioevo: caratteristiche culturali, sociali ed economiche; modelli di organizzazione politica, permanenze e mutamenti.		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Principali persistenze e processi di trasformazione, in Europa e nel mondo, nel periodo oggetto di studio. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento. Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico.		Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.

U.D.A. N° 2			**STO-02**
Titolo	**RINASCIMENTO ED ETÀ MODERNA: TRASFORMAZIONI CULTURALI, POLITICHE E RELIGIOSE**		
Durata (h)	In presenza	30	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	30	
Attuazione	3° anno		

Competenze da acquisire	**C03**	**Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.**
	C09	**Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.**
Prerequisiti	Conoscere la metodologia e le categorie della ricerca storica. Comprendere, interpretare e rielaborare gli argomenti oggetto della disciplina.	
Contenuti	B- Umanesimo e Rinascimento C- La Riforma protestante D- La nascita dello Stato moderno	

Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Principali persistenze e processi di trasformazione, in Europa e nel mondo, nel periodo oggetto di studio. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento. Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico.	Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.

Disciplina	**INGLESE**	
Monte ore 3° anno	**66 h**	
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 operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina

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

U.D.A. N° 0			**ING-00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**		
Durata (h)	In presenza	6+6	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	6+6	
Attuazione	3° anno		
Competenze da acquisire	**C00**	**Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.**	
Prerequisiti	Contenuti delle UDA del primo periodo didattico		
Contenuti	A- Interagire in brevi conversazioni su argomenti professionali di interesse d'attualità o di lavoro con strategie compensative B- Revisione delle principali strutture grammaticali studiate negli anni precedenti		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro.		Utilizzare una scelta lessicale adeguata al contesto lavorativo.

U.D.A. N° 1			**ING-01**
Titolo	**IN THE KITCHEN**		
Durata (h)	In presenza	20	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	20	
Attuazione	3° anno		
Competenze da acquisire	**C01**	**Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)**	
	C05	**Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento**	
Prerequisiti	Spelling, talking about personal information, articles, plural of regular nouns, numbers.		
Contenuti	A- The kitchen brigade B- A chef's uniform C- Hygiene D- The kitchen and the equipment E- Future tenses: principali strutture F- Esempi di dialoghi tra le figure che costituiscono lo staff di cucina		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di studio e di lavoro; varietà espressive e di registro.		Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative. Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano

U.D.A. N° 2			**ING-02**
Titolo	**MENU E RICETTE TIPICHE LOCALI**		
Durata (h)	In presenza	20	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	20	
Attuazione	3° 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**
Prerequisiti	UDA precedenti	
Contenuti	A- Lessico e fraseologia necessarie alla comprensione ed alla compilazione delle ricette: main cooking vocabulary and cooking tecniques. B- Esempi di ricette tipiche C- What's in a menù?: designing menus, menu formats, understanding menus D- Cenni relativi alle tradizioni culinarie del Regno Unito (special menus - some culinary geography) E- Conditionals: principali strutture	

	Conoscenze	**Abilità**
Competenze da rilevare	Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali. Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di studio e di lavoro; varietà espressive e di registro. Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.	Interagire in brevi conversazioni su argomenti o di lavoro con strategie compensative. Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi. Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto

U.D.A. N° 3			**ING-03**
Titolo	**HOSPITALITY**		
Durata (h)	In presenza	20	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	20	
Attuazione	3° anno		
Competenze da acquisire	**C01**	**Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)**	
	C05	**Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento**	
Prerequisiti	UDA precedenti		
Contenuti	A- The world of hospitality (types of bars, types of reataurants; typical bars and restaurants in the UK and the US, famous food outlet chains) B- The *mise en place* C – How to become a chef D- Food in the UK E- Modals:principali strutture F- The Passive: principali strutture		

	Conoscenze	**Abilità**
Competenze da rilevare	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro.	Interagire in brevi conversazioni su di lavoro con strategie compensative. Informazioni su gusti e preferenze relative al cibo; dialogo al ristorante con il cameriere e con gli altri commensali; offrire qualcosa; leggere e comprendere un menù.

Disciplina	**FRANCESE**	
Monte ore 3° anno	**99 h**	
Competenze di base attese della disciplina	**CO1**	**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 operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina

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

U.D.A. N° 0			**FRA-00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**		
Durata (h)	In presenza	10	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	10	
Attuazione	3° anno		
Competenze da acquisire	**C00**	**Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.**	
Prerequisiti	Contenuti delle UDA del primo periodo didattico		
Contenuti	A- Revisione delle principali strutture grammaticali studiate nell'anno scolastico precedente		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Le strutture linguistiche presentate nelle UDA proposte nel primo periodo didattico: funzioni linguistiche e lessico di base in lingua francese riferiti a situazioni personali, regole grammaticali di base della lingua straniera, regole di fonetica e intonazione della lingua francese, uso degli accenti. Registro formale/informale. Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo.		Identificare i suoni, gli accenti, le inflessioni, le intonazioni di base in L2. Produrre a livello orale dei suoni per veicolare un messaggio. Riconoscere il sistema di simboli utilizzati per codificare l 'espressione orale. Essere in grado di usare in modo consapevole le strategie comunicative di base in L2. Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti alla sfera personale e sociale. Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni.

U.D.A. N° 1			**FRA-01**
Titolo	**TRAVAILLER EN CUISINE**		
Durata (h)	In presenza	24	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	24	
Attuazione	3° 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 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	Contenuti delle UDA del primo periodo didattico		
Contenuti	A- La brigade de cuisine; B- La tenue professionnelle; C- Les ustensiles; D- Les méthodes de cuisson. E- Fêtes et traditions. Noël. La bûche de Noël. La galette des Rois		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Il mondo della ristorazione, i mestieri della cucina. Il lessico degli utensili e dei differenti metodi di cottura. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti e orali. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso. Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.		Presentare le caratteristiche di una struttura ristorativa. Fornire delle informazioni sulla brigata di cucina e la divisa professionale. Consigliare un metodo di cottura, presentare i vantaggi di una tecnica culinaria. Essere in grado di usare in modo consapevole le strategie comunicative di base in L2. Individuare gli elementi caratterizzanti della cucina di un ristorante. Identificare ed 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° 2			**FRA-02**
Titolo	**LA RESTAURATION EN FRANCE**		
Durata (h)	In presenza	25	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	25	
Attuazione	3° anno		
Competenze da acquisire	**CO1**	**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**	
Prerequisiti	Contenuti delle UDA precedenti e del primo periodo didattico		
Contenuti	A- La restauration en France B- La restauration rapide C- La mise en place D- Réserver une table. F- Fêtes et traditions. La Chandeleur. Les crêpes.		

	Conoscenze	Abilità
Competenze da rilevare	Le caratteristiche della ristorazione in Francia. Le regole di una corretta mise en place. I differenti tipi di servizio. Caratteristiche e differenze di carte e menu. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti e orali. Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.	Fornire informazioni sulle caratteristiche della ristorazione in Francia. Le regole di una corretta mise en place. I differenti tipi di servizio. Caratteristiche e differenze di carte e menu. Comprendere un testo scritto e saperlo spiegare oralmente. Comprendere il contenuto di una ricetta e presentarlo. 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° 3		**FRA-03**
Titolo	**LE MENU**	
Durata (h)	In presenza	25
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	25
Attuazione	3° anno	
Competenze da acquisire	**CO1**	**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**
	CO7	**Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali**
Prerequisiti	I contenuti delle UDA n° 0-1-2	
Contenuti	A- Menu ou carte ? B- Les hors-d'œuvre C- Les plats principaux ou de résistance D- Desserts ou fromages? E- Rédiger et proposer un menu F- Fêtes et traditions. Pâques. L'agneau pascal.	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Contenuti delle UDA n° 1-2. Lessico degli alimenti; elencare e quantificare gli ingredienti. Comprensione di semplici ricette in lingua straniera riguardanti alcuni antipasti francesi, piatti principali o dessert. Lessico e fraseologia necessari alla compilazione di ricette. Lessico e fraseologia necessari nella compilazione di menu o carte. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti e orali. Aspetti socioculturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.	Comprendere il contenuto di un menu o di una carta e presentarlo. Presentare le caratteristiche di menu proposti per differenti scopi, cogliendone le differenze e le similitudini. 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. 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° 4		**FRA-04**
Titolo	**LA GASTRONOMIE FRANÇAISE**	
Durata (h)	In presenza	15
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	15
Attuazione	3° anno	

Competenze da acquisire	**CO1**	**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	I contenuti delle UDA n°1-2-3	
Contenuti	A- La gastronomie française et ses spécialités. B- Le foie gras C- La baguette D- Les vins E- Proposer une spécialité gastronomique française	

	Conoscenze	**Abilità**
Competenze da rilevare	Contenuti delle UDA n° 1-2-3. Lessico e fraseologia necessari nella compilazione di una ricetta. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti e orali. Aspetti socioculturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.	Comprendere un testo scritto e saperlo spiegare oralmente. Comprendere il contenuto di una ricetta e presentarlo. 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

Disciplina	**MATEMATICA**	
Monte ore 3° anno	**99 h**	
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**
	C16	**Utilizzare i concetti ed i modelli sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati**
	C15	**Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni**

Quadro operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina (Matematica)

Metodologia	Lezione frontale, Lezione frontale interattiva e dialogata, Problem solving							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Lavagna e gesso, fotocopie, calcolatrice.							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica	

Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato	

U.D.A. N° 0			**MAT-00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**		
Durata (h)	In presenza	16	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	16	
Attuazione	3° anno		
Competenze da acquisire	**C00**	**Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.**	
	C10	**Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.**	
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		Saper utilizzare strategie appropriate per la soluzione di problemi

U.D.A. N° 1			**MAT-01**
Titolo	**PIANO CARTESIANO, RETTE NEL PIANO CARTESIANO**		
Durata (h)	In presenza	46	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	46	
Attuazione	3° anno		
Competenze da acquisire	**C12**	**Utilizzare il linguaggio ed i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.**	
	C16	**Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni.**	
	C13	**Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.**	
Prerequisiti	Equazioni e sistemi lineari		
Contenuti	A- Il piano cartesiano: coordinate di un punto B- Distanza tra due punti C- Punto medio di un segmento D- La retta: equazione E- La retta: coefficiente angolare F- Rette parallele e perpendicolari G- Intersezione tra rette		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	❖ Il piano cartesiano ❖ Distanza tra due punti e punto medio di un segmento ❖ Equazione della retta in forma implicita ed esplicita ❖ Il coefficiente angolare ❖ Rette parallele e perpendicolari ❖ Intersezione tra rette		❖ Rappresentare sul piano cartesiano le funzioni lineari; ❖ Saper trovare l'equazione di una retta ❖ Saper stabilire quando due rette sono parallele e quando sono perpendicolari

U.D.A. N° 2			**MAT-02**
Titolo	**CONICHE NEL PIANO CARTESIANO**		
Durata (h)	In presenza	44	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	44	
Attuazione	3° anno		
Competenze da acquisire	**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. Rette nel piano cartesiano. Equazioni di secondo grado.		
Contenuti	A- La circonferenza: centro, raggio, equazione B- La parabola: fuoco, vertice, direttrice, asse di simmetria, equazione		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**	
	❖ Le coniche: definizioni come luoghi geometrici e loro rappresentazione nel piano cartesiano	❖ Rappresentare in un piano cartesiano le coniche; ❖ Saper scrivere l'equazione della conica.	

Disciplina	**Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**	
Monte ore 3° anno	**99 h**	
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 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 del mercato, valorizzando i prodotti tipici**
	C13	**Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento**

Quadro operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina

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

U.D.A. N° 0			**DTA-00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**		
Durata (h)	In presenza		16
	A distanza		0
	Totale ore U.D.A.		16
Attuazione	3° 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	**IL MERCATO TURISTICO**		
Durata (h)	In presenza		16
	A distanza		0
	Totale ore U.D.A.		16
Attuazione	3° anno		
Competenze da acquisire	**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	Contenuti della uda del primo periodo.		
Contenuti	A- Il turismo. B- La domanda e offerta turistica. C- Il business plan D- Il mercato turistico.		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**	
	Caratteristiche del mercato turistico Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa	Distinguere le caratteristiche del mercato turistico. Identificare le dinamiche del mercato turistico. Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica. Elaborare i dati e interpretare i risultati ottenuti	

U.D.A. N° 2			**DTA-02**
Titolo	**LA COSTITUZIONE, LA GESTIONE E I DOCUMENTI DI IMPRESA**		
Durata (h)	In presenza	42	
	A distanza		
	Totale ore U.D.A.	42	
Attuazione	3° 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	Conoscenza del funzionamento del mercato, della domanda e dell'offerta turistica		
Contenuti	A- Attività economica. B- Azienda e le sue tipologie. C- Soggetti interni e esterni all'azienda. D- Forme giuridiche d'impresa. E- Soggetto giuridico e economico. F- Operazioni di gestione. G- Equilibrio monetario ed economico. H- Patrimonio e situazione patrimoniale. I- Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa. L- Documentazione della compravendita. M- Strumenti di regolamento della compravendita		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Costituzione dell'impresa turistico/ristorativa Forme di finanziamento dell'impresa turistico/ristorativa Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa		Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica. Individuare le operazioni della gestione aziendale. Applicare la normativa nei contesti di riferimento. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. Compilare la relativa documentazione

U.D.A. N° 3			**DTA-03**
Titolo	**CARATTERISTICHE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI DELLE IMPRESE TURISTICHE RISTORATIVE**		
Durata (h)	In presenza	25	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	25	
Attuazione	3° 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**	
	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 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, gestione economica, gestione amministrativa relativa documentazione.	
Contenuti	A- Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico-ristorativa. B- Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa. C- La documentazione delle operazioni di gestione.	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa Contratti di lavoro di settore	Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori. Applicare la normativa nei contesti di riferimento. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. Redigere la contabilità di settore.

Disciplina	**SCIENZA DEGLI ALIMENTI**	
Monte ore 3° anno	**66 h**	
Competenze di base attese della disciplina	**C13**	**Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.**
	C14	**Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.**
	C15	**Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.**

Quadro operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina

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

U.D.A. N° 0		**ALI-01**
Titolo	**ORIENTAMENTO - DAGLI ALIMENTI ALL' ENERGIA**	
Durata (h)	In presenza	16
	A distanza	0

	Totale ore U.D.A.	16
Attuazione	3°anno	
Competenze da acquisire	**C00**	**Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.**
	C13	**Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità**
Prerequisiti	Possedere un lessico chimico di base Conoscere a grandi linee i componenti essenziali dei più comuni alimenti	
Contenuti	A- Alimentazione e nutrizione B-I principi nutritivi: Definizione e classificazione C-Gli alimenti: definizione D-Il calcolo calorico nutrizionale E-Classificazione degli alimenti F-I gruppi alimentari	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Conoscere la differenza tra alimentazione e nutrizione	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d' interesse Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento Saper utilizzare strategie appropriate per la soluzione di problemi

U.D.A. N° 1		**ALI-01**
Titolo	**I NUTRIENTI**	
Durata (h)	In presenza	16
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	16
Attuazione	3° anno	
Competenze da acquisire	**C13**	**Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità**
	C14	**Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza**
Prerequisiti	Sapere cosa sono i principi alimentari Conoscere a grandi linee i componenti essenziali dei più comuni alimenti	
Contenuti	A- Macronutrienti e micronutrienti: classificazione, proprietà chimico-fisiche, apporto calorico e principali funzioni B- Problemi legati alla carenza dei principali micronutrienti C- Funzioni dell'acqua nell' organismo umano D- Funzione nutrizionale dei principi nutritivi	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Conoscere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi	Valorizzare le normative vigenti e promuovere le tradizioni locali Distinguere la funzione nutrizionale dai principi nutritivi

U.D.A. N° 2		**ALI-02**
Titolo	**CULTURA ALIMENTARE**	
Durata (h)	In presenza	24
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	24
Attuazione	3° anno	
Competenze da acquisire	**C13**	**Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di**

		complessità
	C14	**Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza**
Prerequisiti	Sapere individuare le differenze tra le funzioni svolte dagli alimenti Conoscere a grandi linee i componenti essenziali dei più comuni alimenti	
Contenuti	A-Classificazione merceologica, funzionale e nutrizionale degli alimenti dei cinque gruppi B- Le acque destinate al consumo umano- C- Le bevande alcoliche: il vino	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Conoscere le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

U.D.A. N° 3			**ALI-03**
Titolo	**ALIMENTI E BEVANDE**		
Durata (h)	In presenza	24	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	24	
Attuazione	3° anno		
Competenze da acquisire	**C13**	**Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità**	
	C15	**Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate**	
Prerequisiti	Sapere cosa sono gli esseri viventi vegetali e animali Conoscere a grandi linee i componenti essenziali dei più comuni alimenti di origine vegetale e animale		
Contenuti	A- Cereali e derivati: definizione, classificazione, il frumento (struttura e composizione, valore nutrizionale),il pane e il suo valore nutritivo ,panificazione, la pasta e il suo valore nutritivo, pastificazione B- Prodotti ortofrutticoli: definizione e classificazione C-Latte (definizione, composizione chimica, filiera produttiva, risanamento e conservazione, valore nutrizionale, latte speciale, aspetti igienico-sanitari) D- Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**	
	Conoscere le classificazioni, le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	

Disciplina	**LABORATORIO DI SALA E VENDITA**	
Monte ore 3°anno	**132 h**	
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 dei mercati, 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 operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina (Sala e Vendita)

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

U.D.A. N° 00		**LSV-00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**	
Durata (h)	In presenza	4
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	4
attuazione	3° 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	**LE BEVANDE ALCOLICHE**	
Durata (h)	In presenza	30
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	30

Attuazione	3°anno	
Competenze da acquisire	**C08**	**Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico**
Prerequisiti	Conoscenza di base delle varie bevande alcoliche	
Contenuti	A-La produzione del vino B-La classificazione del vino C-I vini speciali D-Caratteristiche della cantina ideale E-Il servizio del vino F-La produzione della birra G-Gli stili di birra H-La spillatura della birra ed il servizio	

Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. Caratteristiche organolettiche del vino. Tecniche di servizio	Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delledenominazione dei vini Eseguire il servizio delle bevande

U.D.A. N° 2			**LSV-02**
Titolo	**LE PRODUZIONI NAZIONALI E DEL TERRITORIO**		
Durata (h)	In presenza	10	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	10	
Attuazione	3° anno		
Competenze da acquisire	**C04**	**Valorizzare e promuovere le tradizioni locali,nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**	
	C11	**Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.**	
Prerequisiti	Conoscenza di base delle principali produzioni italiane Conoscenza di base delle principali produzioni locali		
Contenuti	A-I vini nazionali e del territorio più rappresentativi B-Le birre nazionali e del territorio più rappresentative C-Le principali produzioni internazionali		

Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. Principi di alimentazione Caratteristiche organolettiche del vino.	Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande

U.D.A. N° 3			**LSV-03**
Titolo	**ANALISI SENSORIALE ED ABBINAMENTI**		
Durata (h)	In presenza	12	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	12	
Attuazione	3° anno		
Competenze da acquisire	**C02**	**Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi**	
	C17	**Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali,culturali, scientifici, economici, tecnologici.**	

Prerequisiti	Conoscenze dei fattori che influenzano la qualità e le caratteristiche dei vini e delle birre Saper stappare e servire un vino Saper spillare una birra Riconoscere l'importanza dell'analisi organolettica. Conoscenza delle principali preparazioni di cucina Riconoscere l'importanza di un corretto abbinamento del cibo con le bevande	
Contenuti	B-L'analisi organolettica del cibo. C-L'analisi sensoriale delle bevande D-L'abbinamento cibo - bevande	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. Caratteristiche organolettiche del vino. Tecniche di analisi sensoriali	Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione Proporre un corretto abbinamento cibo-vino

U.D.A. N° 4			**LSV-04**
Titolo	**LA PROMOZIONE DELLE BEVANDE**		
Durata (h)	In presenza	10	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	10	
Attuazione	3° anno		
Competenze da acquisire	**C06**	**Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.**	
	C13	**Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.**	
Prerequisiti	Conoscenza delle principali tipologie di vini e birre Conoscenza della classificazione dei vini e delle birre		
Contenuti	A-La carta dei vini B-La carta delle birre C-La gestione della cantina ed il wine-cost		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**	
	Software di settore.	Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.	

Disciplina	**LABORATORIO CUCINA**	
Monte ore 3° anno	**132 h**	
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, merceologico e gastronomico**
	C09	**Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento**

	C10	**Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera**
	C11	**Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando i prodotti tipici**
	C14	**Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti**

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	7
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	7
Attuazione	3° 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 B- 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.

U.D.A. N° 1		**CUC-01**
Titolo	**LA RISTORAZIONE**	
Durata (h)	In presenza	26
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	26
Attuazione	3° anno	
Competenze da acquisire	**C02**	**Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi**
	C04	**Valorizzare e promuovere le tradizioni locali,nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**
	C06	**Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche**
	C08	**Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale, merceologico e gastronomico**
	C09	**Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento**
	C10	**Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera**

	C11	**Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando i prodotti tipici**
	C14	**Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti**

Prerequisiti	Capacità di lettura e comprensione di un testo. Conoscere le strutture alberghiere; capacità di lettura e comprensione di un testo. Il pasto. La prima colazione. Conoscere il bisogno fisiologico dell'alimentazione e le tipologie ristorative. Conoscere gli alimenti ed il relativo valore nutritivo. Il programma di un pasto. Conoscere le tipologie ristorative, i principali pasti del giorno, le tipologie di piatti. Conoscenza della tipologia dei piatti. L'importanza delle materie prime nella preparazione di un piatto. La brigata di cucina. Conoscere e saper costruire il programma di un pasto.	
Contenuti	A- L'evoluzione della cucina nel tempo B- Le tipologie ristorative C- Il mercato e i prodotti alimentari D- La dieta in cucina E- Concezione del menù F- L'ordinamento del menù G- Redigere un menu o una lista delle vivande	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti Programmazione e organizzazione della produzione Tecniche di cucina. Tecniche di pasticceria. Software di settore.	Conoscere le tipologie ristorative. I vari tipi di pasto e gli aspetti dietetici. Il menù e la lista delle vivande.

U.D.A. N° 2		**CUC-02**
Titolo	**I PESCI, I CROSTACEI, I MOLLUSCHI**	
Durata (h)	In presenza	26
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	26
Attuazione	3° anno	

Competenze da acquisire	**C02**	**Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi**
	C04	**Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**
	C06	**Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche**
	C08	**Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale, merceologico e gastronomico**
	C09	**Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento**
	C10	**Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera**
	C11	**Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda 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 i principali pasti del giorno, la tipologia dei piatti e i principali metodi di cottura. Conoscere la classificazione dei pesci, le caratteristiche qualitative e i vari tagli. Conoscere la classificazione dei pesci ed i principali metodi di cottura. L'alunno deve avere una buona conoscenza dei prodotti ittici freschi.
Contenuti	A- I pesci di mare, i pesci d'acqua dolce, crostacei e molluschi. i preliminari: pulitura, sfilettatura e tagli. Caratteristiche qualitative. B- Brodi per pesci; C- pesci cotti: bolliti, affogati, brasati, all'azzurro, arrosto, fritti, alla griglia, al cartoccio, in umido e al burro (Mugnaia) D- I pesci: affumicati, salati, essiccati, marinati, e sott'olio. E- Il caviale F- Visita presso uno stabilimento d'itti-coltura sito nel territorio provinciale;(VIDEO) G- Visita presso un vivaio di trote con annesso laboratorio di trasformazione per prodotti affumicati e locale ristorante;(VIDEO) H- Visita presso un'azienda di produzione del pesce spada affumicato (VIDEO)

Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti Programmazione e organizzazione della produzione Tecniche di cucina. Tecniche di pasticceria. Software di settore.	Conoscere la classificazione dei pesci, le loro caratteristiche e le loro denominazioni più comuni. Conoscere principali metodi di cottura che più si prestano ad ogni tipologia di pesce.

U.D.A. N° 3			**CUC-03**
Titolo	**LA CUCINA INTERNAZIONALE**		
Durata (h)	In presenza		26
	A distanza		0
	Totale ore U.D.A.		26
Attuazione	3° anno		
Competenze da acquisire	**C02**	**Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi**	
	C04	**Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**	
	C06	**Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche**	
	C08	**Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale, merceologico e gastronomico**	
	C09	**Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento**	
	C10	**Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera**	
	C11	**Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda 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- Cucina Tipica di: Francia, Spagna, Portogallo. B- Cucina Tipica di: Germania, Belgio, Paesi Bassi. C- Cucina Tipica di: Inghilterra, Irlanda, Russia. D- Cucina Tipica di: Austria, Ungheria, Scandinavia E- Cucina Tipica di: Nordafrica, Medio Oriente, India; F- Cucina Tipica di: Giappone, Stati Uniti, Messico, Brasile.		

	Conoscenze	Abilità
Competenze da rilevare	Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'. Costi di produzione del settore cucina. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti Programmazione e organizzazione della produzione Tecniche di cucina. Tecniche di pasticceria. Software di settore.	Conoscere gli aspetti principali e caratterizzanti della cucina internazionale.

U.D.A. N° 4			**CUC-04**
Titolo	**TECNICA APPLICATA, SVILUPPO DEL LAVORO E RICETTE DI BASE**		
Durata (h)	In presenza	50	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	50	
Attuazione	3° anno		
Competenze da acquisire	**C02**	**Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi**	
	C04	**Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**	
	C06	**Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche**	
	C08	**Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale, merceologico e gastronomico**	
	C09	**Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento**	
	C10	**Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera**	
	C11	**Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda 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: il menù, i metodi di cottura e i principi di trasmissione di calore in cuna. le preparazioni di base, le tipologie di piatti. deve conoscere: il menù e la lista delle vivande; l'importanza del ricettario; nuovi utensili.		
Contenuti	A- Le paste alimentari fresche e all'uovo, Le paste fresche ripiene, le paste secche. Le salse neutre per elezione, Le salse fredde. le zuppe, Le minestre legate. I cereali, le verdure, le salse fredde emulsionate. B- Le carni bovine. I metodi di cottura. I tagli delle carni e come sezionare e lavorare carni con osso. La cottura delle carni arrosto. i tagli delle carni e loro cotture in relazione al piatto da realizzare, La cottura controllata al cuore del prodotto. C- La pasticceria di base e le torte da forno, gli impasti di base, preparazioni di base della pasticceria, i burri composti, Le gelatine. D- Il ricettario. Le categorie dei piatti. Denominazioni appropriate. La scheda operativa e tecnica, la terminologia appropriata. Le ricette semplici e strutturate; E- I salumi ed i formaggi tipici, I formaggi freschi. Le uova. I flan F- I dolci al cucchiaio. Gli stuzzichini. I pre-dessert. Le salse alla frutta; i soufflé ghiacciati. G- Le preparazioni di base della pasticceria, Le torte classiche, L'utilizzo della sacca a poche, l'arte del decoro, Tipologie di servizio, L'uso del sifone in cucina. H- I fondi di cucina. Le salse di diretta derivazione e come condimenti I- La pasticceria e la cucina salutistica, la cottura a temperatura controllata delle creme; Le masse di base. Composti o "apparecchi". I semifreddi, torte moderne. I prodotti semilavorati. L- Metodi di cottura: gratinare, arrostire. La frutta cotta. La cucina delterritori. La cucina nazionale. La cucina internazionale. I pesci, i crostacei I cefalopodi e la loro cottura, i crostacei e la loro cottura, I court-boillon. I sistemi di cottura Gli ortaggi, la frutta, le erbe aromatiche e le spezie, i tempi e i metodi di cottura, La cucina vegetariana. L'importanza dell'utilizzo di apparecchiature innovative, i tempi di produzione. Il costo del lavoro e il principio di produttività La composizione di un piatto ed il valore nutritivo dello stesso. Cenni di intolleranze, patologie e regimi alimentari. Ricette eseguite in laboratorio di cucina, durante il percorso didattico, ricette di cucina creativa. Il servizio all'Italiana.		

	Conoscenze	Abilità
Competenze da rilevare	Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Costi di produzione del settore cucina. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti Tecniche di cucina. Tecniche di pasticceria. Software di settore.	Acquisire un metodo di lavoro ordinato e razionale. Raggiungere capacità d'autodisciplina e d'autocontrollo. Sapere realizzare i principali piatti tradizionali della cucina locale, regionale, nazionale ed internazionale.

Disciplina: **SCIENZE MOTORIE**	
UDA N° 1: Potenziamento fisiologico	
DESTINATARI	ALUNNI DELLA CLASSE TERZA
FINALITA'	Presa di coscienza delle proprie capacità motorie
PREREQUISITI	Potenzialità pregresse
TEMPI	16 ORE
Competenza 1: Migliorare il proprio livello di forza	
CONOSCENZE	***ABILITÀ / CAPACITÀ***
Conoscenze elementari di fisiologia riguardanti i sistemi muscolare e cardiocircolatorio	Saper eseguire le più comuni metodiche di potenziamento muscolare
Competenza 2: Migliorare il proprio livello di resistenza	
CONOSCENZE	***ABILITÀ / CAPACITÀ***
Conoscenze dei metodi più usati per il potenziamento muscolare e la resistenza di base	Saper utilizzare le più comuni metodiche per il miglioramento della resistenza di base

UDA N°2: Educazione alla salute	
DESTINATARI	ALUNNI DELLA CLASSE TERZA
FINALITA'	Tutela della salute
PREREQUISITI	Nozioni di biologia
TEMPI	16 ORE
Competenza 1: Sa osservare i principi che tutelano la propria salute	
CONOSCENZE	***ABILITÀ /CAPACITÀ***
Conosce i rischi del Doping Conosce i principi nutritivi degli alimenti Conosce i rischi della sedentarietà	Sa programmare una semplice dieta adeguata alla sua età e al suo stile di vita. Sa evitare sostanze chimiche o naturali che possano modificare artificialmente la sua performance sportiva

Competenza 2: Tenere un comportamento corretto in caso d'infortunio	
CONOSCENZE	***ABILITÀ /CAPACITÀ***
Conoscenza degli infortuni più comuni in ambito sportivo Conoscenza delle tecniche di primo soccorso	Sa intervenire negli infortuni lievi (piccola traumatologia) con manovre adeguate Sa affrontare le emergenze in casi gravi

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

Competenza 1: automatizzazione del gesto sportivo	
CONOSCENZE	**ABILITÀ / CAPACITÀ**
Conoscere le principali tecniche utilizzate nelle varie discipline	Esegue il gesto tecnico in modo corretto e nel rispetto delle norme regolamentari

Competenza 2: applicare la tecnica dello sport praticato nel rispetto del regolamento in situazione agonistica	
CONOSCENZE	***ABILITÀ / CAPACITÀ***
Conoscere le norme regolamentari degli sport praticati/giudicati	Saper svolgere la funzione di giudice di gara e saper eseguire la compilazione dei referti

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

Competenza 1: applicare le tecniche sportive e semplici schemi di attacco e difesa	
CONOSCENZE	**ABILITÀ /CAPACITÀ**
Conoscere i principali sistemi di gioco	Saper eseguire i fondamentali di squadra degli sport praticati

Competenza 2: applicare la tecnica dello sport di squadra praticato nel rispetto del regolamento in situazione agonistica	
CONOSCENZE	***ABILITÀ / CAPACITÀ***
Conoscere le norme regolamentari degli sport di squadra praticati/arbitrati	Saper svolgere la funzione di arbitro di gara e saper eseguire la compilazione dei referti

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

Disciplina: **RELIGIONE CATTOLICA**		
U.D.A. N° 1		
Titolo	**L'ORIGINE DELLA CHIESA**	
Attuazione	3° anno	
Contenuti	- Nascita e vita delle prime comunità cristiane - Breve excursus storico - Le principali confessioni cristiane	
Competenze da rilevare	**Conoscenze** - Lo studente è in grado di accostarsi alla Chiesa delle origini come istituzione di Gesù - Prendere coscienza del ruolo spirituale e sociale della Chiesa lungo i secoli - Conoscere i tratti caratteristici delle principali confessioni cristiane	**Abilità** Lo studente conosce lo sviluppo e l'azione della Chiesa nella storia ed è in grado di conoscere l'importanza del dialogo ecumenico

U.D.A. N° 2		
Titolo	**IL NATALE**	
Attuazione	3° anno	
Contenuti	- Il tempo liturgico: l'Avvento - L'Immacolata Concezione: il Dogma - Natale nelle profezie - Natale nei Vangeli	
Competenze da rilevare	**Conoscenze** Lo studente conosce in modo globale il valore storico dei Vangeli ed il significato storico e religioso del Natale	**Abilità** Lo studente conosce in modo globale il valore storico dei Vangeli ed il significato storico e religioso del Natale

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

Palazzolo Acreide, 02/12/2020

IL COORDINATORE DEL DIPARTIMENTO METODOLOGICO

Adele Giuliana Antonella Canelli