

# CURRICOLO PER ASSI DELLE UNITA' DI APPRENDIMENTO TRIENNIO

**ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO CLASSE TERZA CUCINA**

**Sc. E cultura dell'alimentazione**

ANNO	UDA	Abilità	Conoscenze	Competenze	Modalità di verifica	Periodo e ore	Metodologie didattiche e strumenti
3°	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 3.1</b>  <b>Modulo 1</b> <b>Recupero dei requisiti di base</b>	Individuare i principali principi nutritivi nei prodotti alimentari	Carboidrati, lipidi, proteine : caratteristiche chimiche, fonti alimentari, funzioni.	<b>Competenza n. 4 all.2G DM92/18:</b> Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	Produzione scritta secondo le varie tipologie Produzione guidata  Colloqui orali Prove domande aperte	settembre	Lezione frontale Lezione partecipata Lavori di gruppo Libri di testo Altro materiale: Filmati Videolezioni  presentazioni power point o altro materiale caricato su classroom

3°	<p><b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 3.1</b></p> <p><b>Modulo 2: Merceologia degli alimenti ed elementi di dietetica</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare nei prodotti del territori quelli che meglio rispecchiano caratteristiche di qualità e di sostenibilità alimentare mantenendo il rispetto delle normative</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Criteri di classificazione degli alimenti</li> <li>Nuovi prodotti alimentari</li> <li>alimentazione sana ed equilibrata</li> </ul>	<p><b>Competenza N. 1all. 2G DM92/18</b> Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi</p> <p><b>Competenza N° 2 all.2G DM92/18:-</b> Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità</p> <p><b>Competenza n. 3 all.2G DM92/18</b>Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali</p> <p><b>Competenza n. 4.all. 2G DM92/18</b> Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera,</p>	<p>Produzione scritta secondo le varie tipologie</p> <p>Produzione guidata</p> <p>Colloqui orali</p> <p>Prove domande aperte</p>	<p>ottobre-novembre</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Libri di testo</p> <p>Altro materiale: Filmati</p> <p>Videolezioni</p> <p>presentazioni power point o altro materiale caricato su classroom</p>
----	---	---	---	--	--	-------------------------	---

				<p>procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p><b>Competenza n. 7 all. 2G DM92/18</b>-Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti</p>			
3°	<p><b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 3.2</b></p> <p><b>Modulo 2:</b> Merceologia degli alimenti ed elementi di dietetica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>saper calcolare il valore nutrizionale calorico di un piatto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>calcolo calorico nutrizionale di un piatto</li> </ul>	<p><b>Competenza N. 1all. 2G DM92/18</b> Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi</p> <p><b>Competenza N° 2 all.2G DM92/18:-</b> Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi</p>	<p>Produzione scritta secondo le varie tipologie</p> <p>Produzione guidata</p> <p>Colloqui orali</p> <p>Prove domande aperte</p>	PENTAMESTRE gennaio	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Libri di testo</p> <p>Altro materiale: Filmati</p> <p>Videolezioni</p> <p>presentazioni power point o altro materiale caricato su classroom</p>

				<p>rispettando parametri di qualità</p> <p><b>Competenza n. 3 all.2G DM92/18</b> Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali</p> <p><b>Competenza n. 4.all. 2G DM92/18</b> Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--

3°	<b>UDA 3.2 MADE IN MATTEI ECO SOSTENIBILE A KM 0</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</li> <li>• Valorizzare l'olio evo made in Italy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tipologie di agricolture possibili: biologica, convenzionale, sostenibile, biodinamica</li> <li>- caratteristiche di un appezzamento di terra che può essere convertito in orto</li> <li>- rigenerare un terreno degradato e incolto</li> <li>- OLIO EVO</li> <li>- etichetta certificazione della qualità (Regolamento CEE 2081/1992 della Comunità Europea e Regolamento 1169/2011 che certifica etichetta)</li> <li>- stagionalità</li> <li>- filiera di produzione (frangitura)</li> <li>- frodi dell'olio e frodi dei prodotti agroalimentari</li> <li>- conservazione dell'olio</li> </ul> <p><b>Questo argomento rientra anche per la parte di ed.civica e per il progetto di Beni Comuni Oliveta</b></p>	<p><b>Competenza N 2 all. 2G DM92/18-</b> Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità</p> <p><b>Competenza n. 7 all. 2G DM92/18-</b> Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti</p> <p><b>Competenza n. 4 all. 2G DM92/18</b> Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività iche contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p><b>Competenza di riferimento all.1 :</b> padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p>	COMPITO DI REALTA'	TRIMESTRE	<p>Lezione frontale Lezione partecipata Lavori di gruppo Libri di testo Altro materiale: Filmati Videolezioni</p> <p>presentazioni power point o altro materiale caricato su classroom</p>
----	--	---	---	---	--------------------	-----------	--

3°	<b>UDA 3.3</b> <b>RACCONTI</b> <small>ENO</small> <small>GASTRONOMICI</small> <small>di</small> <b>TOSCANA</b>	<p>Applicare criteri di selezione di menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I prodotti di origine vegetale, (cereali e derivati), sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale</li> <li>• Etichettatura dei prodotti di origine vegetale (cereali e derivati)</li> <li>• L'HACCP e i prodotti di origine vegetale, cereali e derivati)</li> <li>• Le filiere dei prodotti di origine animale</li> </ul> <p>Etichettatura dei prodotti di origine animale (latte e derivati, carne e derivati, pesce)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L' HACCP e i prodotti di origine animale (latte e derivati, carne e derivati, pesce)</li> </ul>	<p><b>Competenza n. 4.all.2G DM92/18</b> Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p><b>Competenza N. 1 .all.2G DM92/18</b> Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi</p> <p><b>Competenza N 2.all.2G DM92/18</b> - Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità</p>	COMPITO DI REALTÀ'	PENTAMES TRE	<p>Lezione frontale Lezione partecipata Lavori di gruppo Libri di testo Altro materiale: Filmati Videolezioni</p> <p>presentazioni power point o altro materiale caricato su classroom</p>
----	---	--	---	---	--------------------	--------------	--

				<p><b>Competenza n. 4.all.2G DM92/18</b> Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p><b>Competenza n. 7.all.2G DM92/18</b> -Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti</p> <p><b>Competenza di riferimento all.1:</b> Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p>			
--	--	--	--	---	--	--	--

**LABORATORIO DI SALA & VENDITA**

ANNO	UDA	Abilità	Conoscenze	Contenuti	Competenze	Modalità di verifica	Periodo e ore	Metodologie didattiche e strumenti
------	-----	---------	------------	-----------	------------	----------------------	---------------	------------------------------------

3° ANNO	<b>UDA 3.1</b>  <b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE</b>  □ DALLA VITE AL VINO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare la produzione vitivinicola regionale e nazionale.</li> <li>Svolgere in modo professionale il servizio del vino.</li> <li>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Principi di enologia.</li> <li>Normative nazionali e comunitarie relative al settore vinicolo.</li> <li>Attrezzature e tecniche per il servizio del vino e dei vini speciali.</li> <li>Lessico e fraseologia professionale anche in lingua straniera.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>La vite e il suo ciclo biologico</li> <li>La produzione vitivinicola, le vinificazioni.</li> <li>La normativa del settore vitivinicolo e le etichette</li> <li>Il servizio del vino</li> <li>La spumantizzazione: Champagne e Spumanti</li> <li>Altri vini speciali</li> </ol>	<b>Competenze D.M. 92/2018 All 2G</b>  <b>1-2-3-4-6-7-9-10-11 *</b>	verifiche orali, scritte, pratiche sommative, in itinere e formative	<b>Trimestre 12 ore</b>	Lezione frontale Cooperative learning Libro di testo:  <b>“Masterlab Laboratorio dei servizi enogastronomici” 2° biennio e quinto anno</b>  Altro materiale: Materiale didattico fornito dal docente (appunti, schemi, fotocopie, file multimediali)
ANNO 3°	<b>UDA 3.1</b>  □ MIXOLOG Y: L'ARTE DEL BERE MISCELATO	<b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione</li> <li>Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate.</li> <li>Elaborare nuove bevande.</li> </ul>	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Classificazione delle bevande alcoliche.</li> <li>Attrezzature e per la preparazione di bevande miscelate.</li> <li>Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktails</li> </ul>	<b>Contenuti</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>definizione e classificazione delle bevande miscelate</li> <li>I bicchieri e le attrezzature.</li> <li>Linee guida per la preparazione di un cocktail.</li> <li>tecniche di preparazione.</li> <li>Il bere consapevole</li> </ol>	<b>Competenze D.M. 92/2018 All 2G</b>  <b>1-2-3-4-9*</b>	verifiche orali, scritte, pratiche sommative, in itinere e formative	<b>Periodo e ore</b>  <b>Pentamestre 12 ore</b>	<b>Metodologie didattiche e strumenti</b>



			<ul style="list-style-type: none"> <li>Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</li> </ul>					
ANNO 3°	<b>UDA 3.1</b>  □ GLI ALCOLICI	<b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto servizio rispondenti alle aspettative e gli stili di vita del target di riferimento.</li> <li>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in equipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</li> <li>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</li> </ul>	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</li> <li>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto servizio</li> <li>Tecniche di produzione delle bevande alcoliche</li> <li>Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua</li> </ul>	<b>Contenuti</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>I Vini Liquorosi</li> <li>I Vermouth</li> <li>I Liquori</li> <li>I Distillati</li> </ol>	<b>Competenze D.M. 92/2018 All 2G</b>  <b>1-2-3-4-9*</b>	<b>Modalità di verifica</b>  verifiche orali, scritte, pratiche sommative, in itinere e formative	<b>Periodo e ore</b>  <b>Pentamestre 10 ore</b>	<b>Metodologie didattiche e strumenti</b>  Lezione frontale Cooperative learning Libro di testo:  <b>“Masterlab Laboratorio dei servizi enogastronomici” 2° biennio e quinto anno</b>  Altro materiale: Materiale didattico fornito dal docente (appunti, schemi, fotocopie, file multimediali)
ANNO 3°	UDA	Abilità	Conoscenze	Contenuti	Competenze	Modalità di verifica	Periodo e ore	Metodologie didattiche e strumenti

1° ANNO	<b>PROGETTO DI EDUCAZIONE CIVICA :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Essere in grado di saper riconoscere la qualità dei prodotti a filiera corta, biologici e di stagione</li> <li>Distinguere le differenti gamme dei prodotti, organizzare degustazioni di prodotti</li> <li>Saper classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere gli elementi della filiera alimentare</li> <li>Conoscere le caratteristiche della filiera corta e lunga</li> <li>Distinguere tra i diversi tipi di distribuzione</li> <li>Conoscere le certificazioni e la tutela degli alimenti di qualità, le produzioni agroalimentari locali</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>I vini della produzione biologica e biodinamica.</li> <li>Distribuzione e confezionamento dei prodotti alimentari con modalità sostenibili.</li> <li>Consumo consapevole.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compiere scelte coerenti agli obiettivi di sostenibilità nella produzione e nel consumo</li> <li>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali, internazionali individuando nuove tendenze di filiera</li> </ul>	<p>verifiche orali, pratiche</p> <p>sommative, in itinere e formative</p>	<b>PENTAME STRE 6 ORE</b>	<p>Lezione frontale Cooperative learning</p> <p>Materiale didattico fornito dal docente (informazioni, schemi, fotocopie, file multimediali) Testi normativi e documenti, ricerca di informazioni e dati attraverso la rete, appunti forniti dal docente</p>
ANNO	<b>UDA 3.2</b>  <b>MADE IN MATTEI ECOSOSTENIBIL E A KM 0</b>  <input type="checkbox"/> <b>L'OLIO TOSCANO</b>	<b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>Valorizzazione dei prodotti tipici con particolare riferimento al vino e all'olio extra vergine di oliva.</li> <li>Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la realizzazione</li> </ul>	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere gli elementi della filiera alimentare; saper conoscere le caratteristiche della filiera corta e lunga; saper distinguere tra i diversi tipi di distribuzione.</li> <li>Pianificare e gestire nel territorio un bene comune in modo partecipativo, integrato e sostenibile.</li> </ul>	<b>Contenuti</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>LA PRODUZIONE DELL'OLIO</li> <li>LE VARIE CULTIVAR ITALIANE</li> <li>CARTA DEGLI OLI</li> </ol>	<b>Competenze D.M. 92/2018 All 2G</b>  <b>1-2-3-4-6-7-8-9-10-11*</b>	<b>Modalità di verifica</b>  <p>verifiche orali, scritte, pratiche sommative, in itinere e formative</p>	<b>Periodo e ore</b>  <b>Trimestre 12 ore</b>	<b>Metodologie didattiche e strumenti</b>  <p>Lezione frontale Cooperative learning Libro di testo:</p> <p><b>“Masterlab Laboratorio dei servizi enogastronomici” 2° biennio e quinto anno</b></p> <p>Altro materiale: Materiale didattico fornito dal docente (appunti, schemi, fotocopie, file multimediali)</p>

		del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.						
ANNO	<p><b>UDA 3.3</b></p> <p><b>RACCONTI DEL TERRITORIO: LA TOSCANA</b></p> <p>☐ VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPI DEL TERRITORIO</p>	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare i prodotti di qualità del territorio e i criteri di classificazione della qualità</li> <li>Attuare l'informazione e la promozione dei prodotti locali.</li> </ul>	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Che cos'è il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano</li> <li>Quali sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico</li> <li>Tradizioni enogastronomiche della Toscana</li> <li>I marchi di tutela</li> </ul>	<p><b>Contenuti</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>La tipicità come elemento strategico</li> <li>Che cos'è il prodotto tipico</li> <li>Il valore del prodotto tipico</li> <li>Marchi e tutela</li> </ol>	<p><b>Competenze D.M. 92/2018 All 2G</b></p> <p><b>1-2-3-4-6-7-9-11*</b></p>	<p><b>Modalità di verifica</b></p> <p>verifiche orali, scritte, pratiche sommative, in itinere e formative</p>	<p><b>Periodo e ore</b></p> <p><b>Pentamestre 10 ore</b></p>	<p><b>Metodologie didattiche e strumenti</b></p> <p>Lezione frontale Cooperative learning Libro di testo:</p> <p><b>“Masterlab Laboratorio dei servizi enogastronomici” 2° biennio e quinto anno</b></p> <p>Altro materiale: Materiale didattico fornito dal docente (appunti, schemi, fotocopie, file multimediali)</p>
1° ANNO	<p><b>UDA 3.3</b></p> <p>☐ LA CARTA E I COSTI</p>	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale</li> <li>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomiche</li> <li>promuovendo abitudini e stili di</li> </ul>	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le funzioni della carta</li> <li>La determinazione del prezzo di vendita</li> <li>Vari tipi di carte</li> </ul>	<p><b>Contenuti</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>I vari tipi di carta</li> <li>Costi e prezzi di vendita</li> </ol>	<p><b>Competenze D.M. 92/2018 All 2G</b></p> <p><b>1-2-3-4-6-7-8*</b></p>	<p><b>Modalità di verifica</b></p> <p>verifiche orali, scritte, pratiche sommative, in itinere e formative</p>	<p><b>Periodo e ore</b></p> <p><b>Pentamestre 4 ore</b></p>	<p><b>Metodologie didattiche e strumenti</b></p> <p>Lezione frontale Cooperative learning Libro di testo:</p> <p><b>“Masterlab Laboratorio dei servizi enogastronomici” 2° biennio e quinto anno</b></p>

		vita sostenibili ed equilibrati.						Altro materiale: Materiale didattico fornito dal docente (appunti, schemi, fotocopie, file multimediali)
--	--	----------------------------------	--	--	--	--	--	---

## DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

ANNO	UDA	Abilità	Conoscenze	Competenze	Modalità di verifica	Periodo e ore	Metodologie didattiche e strumenti
3	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 3.1</b>  <b>Modulo 1 Strumenti operativi</b>	-Applicare gli strumenti di calcolo percentuale, di calcolo finanziario e di riparto per risolvere i problemi che si presentano nella gestione delle imprese turistico-ristorative -Saper risolvere semplici problemi legati ai finanziamenti .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcoli percentuali semplici</li> <li>• Interesse e Montante</li> <li>• Sconto e Valore attuale</li> <li>• Riparti proporzionali diretti</li> </ul>	Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi	Verifica scritta : Prova semistrutturata	Trimestre <b>1 prova scritta</b> <b>1 prova orale</b> <b>Uda</b>  Settembre-ottobre  Ore 16	Metodologie didattiche: lezione frontale; lezione partecipata.  Strumenti: libro di testo; schemi appunti forniti dal docente.

3	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 3.2</b>  <b>Modulo 2: La costituzione e la gestione dell'impresa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento dell'attività economica</li> <li>- Coordinare gli adempimenti necessari alla costituzione dell'impresa</li> <li>- Individuare le operazioni della gestione aziendale *</li> <li>- Individuare e utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale.</li> <li>- Saper redigere un inventario</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le basi dell'economia : bisogni, beni e servizi e l'attività economica</li> <li>-Conoscere gli elementi costitutivi di una impresa</li> <li>-Conoscere le forme giuridiche</li> <li>-Soggetto giuridico e soggetto economico</li> <li>-Conoscere le operazioni di gestione</li> <li>-conoscere gli elementi del patrimonio</li> </ul>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi</p> <p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p>Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati</p>	<p>Verifica scritta semi strutturata</p> <p>Verifica orale</p>	<p>Novembre-dicembre gennaio</p> <p>20 ore</p>	<p>Metodologie didattiche: lezione frontale; lezione partecipata. Impresa simulata</p> <p>Strumenti: libro di testo; appunti forniti dal docente.</p>
3	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 3.3</b>  <b>Modulo 3: I documenti delle operazioni di gestione</b>	<p>Utilizzare la terminologia giuridica Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Compilare i documenti della compravendita</p> <p>Compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita</p>	<p>Conoscere la gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Conoscere le principali imposte</p> <p>Conoscere i documenti della compravendita</p> <p>Conoscere i mezzi di regolamento della compravendita</p>	<p>Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità</p>	<p>Colloqui orali Prove semistrutturate Prove strutturate</p>	<p>40 ore (pentamestre)</p>	<p>Metodologie didattiche: lezione frontale; lezione partecipata.</p> <p>Strumenti: libro di testo; appunti forniti dal docente.</p>

3	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE</b> 3.4  <b>Modulo 4:</b> <b>Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico-ristorative</b>	<p>Riconoscere il ruolo del personale operante nell'impresa ristorativa</p> <p>Applicare la normativa nei vari contesti</p> <p>Interpretare i dati contabili</p>	<p>Conoscere l'organizzazione delle risorse umane dell'impresa ristorativa</p> <p>Conoscere i principi di gestione amministrativa ed economica dell'impresa ristorativa</p>	<p>Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti</p> <p>Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato</p>	<p>Colloqui orali</p> <p>Prove semistrutturate</p> <p>Prove strutturate</p>	<p>28 ore (pentamestre)</p>	<p>Metodologie didattiche: lezione frontale; lezione partecipata.</p> <p>Strumenti: libro di testo; appunti forniti dal docente.</p>
3	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE</b>  <b>"Educazione Civica"</b>  <b>MADE IN MATTEI ECOSOSTENIBILI A KM 0</b>  <b>Cittadinanza attiva: sviluppo sostenibile e identità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto;</li> <li>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati, raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni;</li> <li>Saper relazionare il proprio lavoro;</li> <li>Identificare le competenze dello Stato e degli Enti territoriali;</li> <li>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera.</li> </ul>	<p>Conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Titolo V della Costituzione (competenze dello Stato e degli Enti locali).</li> <li>Beni comuni: definizione, demanio e usi civici degli enti pubblici territoriali.</li> </ul> <p>Agenda 2030 Obiettivo 11.3".</p> <p>L'economia circolare.</p> <p>La filiera agroalimentare corta e lunga.</p> <p>Il KM 0</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti nell'Agenda 2030;</li> <li>Esercitare i principi della cittadinanza con coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;</li> <li>Promuovere la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale: individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'ecosostenibilità;</li> <li>Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni avvenute nel corso del tempo;</li> <li>Gestire l'interazione comunicativa in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista;</li> </ul>	<p>Relazione individuale nel trimestre o presentazione multimediale</p> <p>Presentazione multimediale nel pentamestre</p>	<p>3 ore (trimestre)</p> <p>3 ore (pentamestre)</p>	<p>Metodologie didattiche: lezione frontale; lezione partecipata; lavori di gruppo.</p> <p>Strumenti: appunti forniti dal docente; filmati; videolezioni.</p>

	<b>territoriale: PROGETTO DI FORMAZIONE INTEGRATA COL TERRITORIO</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</li> </ul>			
<b>3</b>	<b>UDA 3.2 MADE IN MATTEI ECO SOSTENIBILE A KM 0</b>	<p>-Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto.</p> <p>-Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera;</p> <p>-Saper relazionare il proprio lavoro;</p> <p>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati, raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni.</p>	<p>La filiera agroalimentare</p> <p>Le tipologie di vendita nel settore alimentare</p> <p>Le norme del Km 0</p>	<p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi</p>	Presentazione multimediale	8 ore (trimestre)	<p>Metodologie didattiche: lezione frontale; lezione partecipata; lavori di gruppo.</p> <p>Strumenti: appunti forniti dal docente; filmati; videolezioni.</p>

3°	<b>UDA 3.3</b>  <b>RACCONTI DI TOSCANA</b>		<p>Il contratto di compravendita</p> <p>I documenti della compravendita</p>	<p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi</p> <p>Gestire l'interazione comunicativa in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista;</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p>	Simulazione di una reale situazione di compravendita	8 ore (pentamestre)	<p>Metodologie didattiche: lezione frontale; lezione partecipata; .</p> <p>Strumenti: appunti forniti dal docente; videolezioni.</p>
----	--	--	---	--	--	---------------------	--



## LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

ANNO	UDA	Abilità	Conoscenze	Competenze	Modalità di verifica	Periodo e ore	Metodologie didattiche e strumenti
3°	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 4.1</b>  <b>Modulo 1</b>	Collocare i primi manufatti artistici entro la linea del tempo, identificando i primi centri di esplorazione.  Identificare i tratti distintivi delle opere d'arte, i materiali e le tecniche usate.  Riconoscere le relazioni tra la forma dell'oggetto architettonico e la sua funzione.  Riconoscere le affinità e differenze tra mastabe e piramidi egizie.	La periodizzazione: dalla Preistoria alla Storia  L'arte parietale e mobiliare  L'architettura megalitica  La mezzaluna fertile  La rappresentazione del potere, la ziggurat, le stele.  Lo stendardo di Ur, la porta di Ishtar  L'architettura egizia, la statuaria e la pittura.	Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.  Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.  Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.	Produzione scritta secondo le varie tipologie Produzione guidata  Colloqui orali Prove semistrutturate	Trimestre  (15 H)	Lezione frontale Lezione partecipata Lavori di gruppo Libri di testo Altro materiale: Filmati Videolezioni
3°	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 4.1</b>  <b>Modulo 2:</b>	Collocare le opere d'arte minoiche e micenee entro la linea del tempo, identificando i primi centri di esplorazione.  Individuare i corredi funebri e le tipicità iconografiche, tecniche e formali dei manufatti	Arte e architettura minoica e micenea  Palazzi di Cnosso, Salto del Toro  Maschera di Agamennone e La porta dei Leoni.	Inquadrare l'arte minoica e micenea nelle coordinate spazio-temporali.  Descrivere con sintassi appropriate la pittura, la scultura e l'architettura minoica e micenea Comprendere i tratti distintivi del linguaggio figurativo in relazione alle categorie estetiche relative alla produzione artistica.	Produzione scritta secondo le varie tipologie Produzione guidata  Colloqui orali Prove semistrutturate	Trimestre  (2 h)	Lezione frontale Lezione partecipata Lavori di gruppo Libri di testo Altro materiale: Filmati Videolezioni

3°	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 4.1 Modulo 3:</b>	<p>Collocare cronologicamente l'opera d'arte greca del periodo arcaico, classico e ellenico</p> <p>Identificare le tipologie di planimetria urbana</p> <p>Definire forma e funzione del tempio greco e dei principali elementi costitutivi</p>	<p>Organizzazione della Polis</p> <p>Tempio: struttura, tipi, ordini architettonici e il caso di Paestum</p> <p>Il Partenone di Atene</p> <p>La ceramica greca</p> <p>Il teatro greco</p> <p>La scultura di Fidia e Prassitele</p> <p>Alessandro Magno</p>	<p>Inquadrare l'arte greca nelle coordinate spazio-temporali.</p> <p>Descrivere con sintassi appropriate la pittura, la scultura e l'architettura greca.</p> <p>Comprendere i tratti distintivi del linguaggio figurativo in relazione alle categorie estetiche relative alla produzione artistica.</p>	<p>Produzione scritta secondo le varie tipologie</p> <p>Produzione guidata</p> <p>Colloqui orali</p> <p>Prove semistrutturate</p>	<p>Trimestre -Pentamestre</p> <p>(Dicembre – Gennaio (14h)</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Libri di testo</p> <p>Altro materiale: Filmati</p> <p>Videolezioni</p>
3°	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 4.1 Modulo 4:</b>	<p>Collocare cronologicamente l'opera d'arte etrusca</p> <p>Confrontare l'impianto della civiltà etrusca con quello delle città greche</p> <p>Definire i diversi tipi di sepoltura</p> <p>Definire le caratteristiche degli apparati decorativi delle sepolture e della statuaria etrusca</p>	<p>Origini della civiltà etrusca</p> <p>Architettura etrusca</p> <p>Pittura e scultura etrusca</p> <p>La necropoli di Populonia</p>	<p>Inquadrare l'arte etrusca nelle coordinate spazio-temporali.</p> <p>Descrivere con sintassi appropriate la pittura, la scultura e l'architettura etrusca.</p> <p>Comprendere i tratti distintivi del linguaggio figurativo in relazione alle categorie estetiche relative alla produzione artistica.</p>	<p>Produzione scritta secondo le varie tipologie</p> <p>Produzione guidata</p> <p>Colloqui orali</p> <p>Prove semistrutturate</p>	<p>Pentamestre (Febbraio 6 ore)</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Libri di testo</p> <p>Altro materiale: Filmati</p> <p>Videolezioni</p>

3°	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 4.1</b>  <b>Modulo 5</b>	<p>Collocare cronologicamente le opere d'arte della civiltà romana</p> <p>Definire l'impianto della città romana e delle tecniche costruttive.</p> <p>Funzioni dell'architettura pubblica</p> <p>Definire i tratti distintivi del rilievo storico celebrativo</p>	<p>La fondazione di Roma</p> <p>Le innovazioni edilizie</p> <p>Gli edifici di culto</p> <p>Pompei ed Ercolano</p> <p>I fori imperiali</p> <p>Il Teatro e le terme</p> <p>La domus romana</p> <p>La villa delle grotte di Portoferraio</p>	<p>Inquadrare l'arte romana dell'età imperiale nelle coordinate dello spazio tempo</p> <p>Descrivere con sintassi appropriate l'architettura, la scultura e l'architettura.</p> <p>Comprendere i tratti distintivi del linguaggio figurativo in relazione alle categorie estetiche relative alla produzione artistica.</p>	<p>Produzione scritta secondo le varie tipologie</p> <p>Produzione guidata</p> <p>Colloqui orali</p> <p>Prove semistrutturate</p>	<b>Pentamestre (marzo 6 h)</b>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Libri di testo</p> <p>Altro materiale:</p> <p>Filmati</p> <p>Videolezioni</p>
	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 4.1</b>  <b>Modulo 6</b>	<p>Collocare l'opera d'arte paleocristiana entro la linea del tempo</p> <p>Definire pianta e alzato e la funzione degli edifici paleocristiani</p> <p>Comprendere il significato del linguaggio figurativo paleocristiano</p>	<p>Il Battistero</p> <p>Ravenna</p> <p>Le chiese a pianta a croce latina, greca e centrale.</p>	<p>Inquadrare l'arte paleocristiana dell'età imperiale nelle coordinate dello spazio tempo</p> <p>Descrivere con sintassi appropriate l'architettura, la scultura e l'architettura.</p> <p>Comprendere i tratti distintivi del linguaggio figurativo in relazione alle categorie estetiche relative alla produzione artistica.</p>	<p>Produzione scritta secondo le varie tipologie</p> <p>Produzione guidata</p> <p>Colloqui orali</p> <p>Prove semistrutturate</p>	<b>Pentamestre (aprile 2 h)</b>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Libri di testo</p> <p>Altro materiale:</p> <p>Filmati</p> <p>Videolezioni</p>

	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 4.1</b>  <b>Modulo 7</b>	<p>Collocare l'arte romanica nella linea del tempo</p> <p>Identificare le principali innovazioni dell'arte romanica</p>	<p>Funzione e struttura architettonica</p> <p>Chiese romaniche in Italia: varietà toscane</p> <p>Piazza dei Miracoli a Pisa</p>	<p>Inquadrare l'arte romanica dell'età imperiale nelle coordinate dello spazio tempo</p> <p>Descrivere con sintassi appropriate l'architettura, la scultura e l'architettura.</p> <p>Comprendere i tratti distintivi del linguaggio figurativo in relazione alle categorie estetiche relative alla produzione artistica.</p>	<p>Produzione scritta secondo le varie tipologie</p> <p>Produzione guidata</p> <p>Colloqui orali</p> <p>Prove semistrutturate</p>	<p>Pentamestre</p> <p>(aprile – maggio 8 h)</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Libri di testo</p> <p>Altro materiale: Filmati</p> <p>Videolezioni</p>
	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 4.1</b>  <b>Modulo 8</b>	<p>Collocare l'opera d'arte gotica entro al linea del tempo</p> <p>Identificare le principali innovazioni strutturali della cattedrale gotica</p> <p>Riconoscere il linguaggio figurativo gotico in Europa e in Italia</p>	<p>La chiesa gotica in Francia</p> <p>L'eccellenza del gotico italiano</p> <p>Palazzi comunali, castelli gotici in Italia</p>	<p>Inquadrare l'arte gotica dell'età imperiale nelle coordinate dello spazio tempo</p> <p>Descrivere con sintassi appropriate l'architettura, la scultura e l'architettura.</p> <p>Comprendere i tratti distintivi del linguaggio figurativo in relazione alle categorie estetiche relative alla produzione artistica.</p>	<p>Produzione scritta secondo le varie tipologie</p> <p>Produzione guidata</p> <p>Colloqui orali</p> <p>Prove semistrutturate</p>	<p>Pentamestre (maggio 6 h)</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Libri di testo</p> <p>Altro materiale: Filmati</p> <p>Videolezioni</p>

3°	<b>UDA 3.2 MADE IN MATTEI ECO SOSTENIBILE A KM 0</b>	<p>Guardare e osservare con consapevolezza un'immagine e gli oggetti presenti nell'ambiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare in un'opera d'arte gli elementi essenziali della forma, del linguaggio, della tecnica e dello stile.</li> <li>- Familiarizzare con alcune forme di arte e di produzione artigianale del territorio.</li> <li>- Riconoscere e apprezzare nel proprio territorio gli aspetti più caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico.</li> </ul>	<p>-Il paesaggio agrario toscano nell'arte.</p> <p>-L'esperienza macchiaiola in Toscana.</p> <p>-Analisi di opere e artisti macchiaioli della provincia di Livorno e Maremma.</p>	<p>Saper usare il territorio come laboratorio per ricercare e riflettere.</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali del territorio.</p> <p>Ricerca consapevolmente contenuti Web utilizzando adeguatamente i principali motori di ricerca.</p> <p>Utilizzo di software per la creazione di contenuti multimediali.</p> <p>Osservare, leggere e interpretare immagini d'autore Saper leggere e studiare i codici visivi saper leggere il colore, la forma, le superfici e texture in opere d'autore</p> <p>Saper leggere e interpretare criticamente l'opera d'arte, mettendola in relazione con il contesto storico-culturale.</p>	COMPITO DI REALTA'	TRIMESTRE	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Libri di testo</p> <p>Altro materiale:</p> <p>Filmati</p> <p>Videolezioni</p>
----	--	---	---	---	--------------------	-----------	---

3°	<b>UDA 3.3</b> <b>RACCONTI</b> ENO GASTRONOMICI di <b>TOSCANA</b>	<p>Individuare gli elementi della tutela del patrimonio culturale italiano</p> <p>Saper cogliere gli aspetti fondamentali della valorizzazione del patrimonio artistico</p> <p>Saper costruire itinerari enogastronomici legati all'arte e al territorio toscano</p>	<p>La valorizzazione e la tutela del patrimonio culturale della Toscana</p> <p>Itinerari storico-artistici e enogastronomici sulle tracce degli etruschi</p> <p>Itinerari storico-artistici e enogastronomici sulle tracce degli dei romani</p> <p>Itinerari storico-artistici e enogastronomici sulle tracce del Medioevo</p>	<p>Saper usare il territorio come laboratorio per ricercare e riflettere.</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali del territorio.</p>	COMPITO DI REALTA'	PENTAMES TRE	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Libri di testo</p> <p>Altro materiale:</p> <p>Filmati</p> <p>Videolezioni</p>
----	--	--	--	--	--------------------	--------------	---

# CURRICOLO PER ASSI DELLE UNITA' DI APPRENDIMENTO

## TRIENNIO

**ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO CLASSE QUARTA CUCINA**

**Sc. E cultura dell'alimentazione**

ANNO	UDA	Abilità	Conoscenze	Competenze	Modalità di verifica	Periodo e ore	Metodologie didattiche e strumenti
4°	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 4.1</b>  <b>Modulo 1: Principi nutritivi: Macronutrienti e sostanze bioattive</b>	<p>Predisporre piatti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale</p> <p>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commerciali promuovere la valorizzazione.</p> <p>Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del</p>	<p>Carboidrati, proteine Lipidi Triade delle vitamine antitumorali, molecole anti-nutrizionali molecole antiossidanti</p> <p>Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia.</li> <li>• Gli stili alimentari e le diete moderne.</li> </ul>	<p><b>COMPETENZA 1 all. 2G DM82/18:</b> Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento</p> <p><b>COMPETENZA 2 all. 2G DM82/18::</b> Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p><b>COMPETENZA 4 all. 2G DM82/18::</b> Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p>	<p>Produzione scritta secondo le varie tipologie</p> <p>Produzione guidata</p> <p>Colloqui orali</p> <p>Prove domande aperte</p>	settembre	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Libri di testo</p> <p>Altro materiale: Filmati</p> <p>Videolezioni</p>

		<p>prodotto/servizio programmato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva.</li> </ul> <p>Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</p>		<p><b>COMPETENZA 6 all. 2G DM82/18:</b> Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela</p>			
4°	<p><b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 4.1</b></p> <p><b>Modulo 2: modifiche dei principi nutritivi a seguito della cottura</b></p>	<p>Saper individuare adeguate tecnica di cottura degli alimenti in modo da non alterare i principi nutritivi in esso contenuti</p>	<p>Effetti della cottura sugli alimenti Modificazione dei glucidi a seguito della cottura Modificazione dei protidi a seguito della cottura Modificazione dei lipidi a seguito della cottura Modificazione dei Sali minerali e vitamine a seguito della cottura</p>	<p><b>COMPETENZA 1:</b> Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento</p>	<p>Produzione scritta secondo le varie tipologie Produzione guidata</p> <p>Colloqui orali Prove semistrutturate</p>	novembre	<p>Lezione frontale Lezione partecipata Lavori di gruppo Libri di testo Altro materiale: Filmati Videolezioni</p>



				<p><b>COMPETENZA 2:</b> Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p><b>COMPETENZA 3:</b> Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>COMPETENZA 5:</b> Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali, ed internazionali</p>			
--	--	--	--	---	--	--	--

4°	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 4.1 Modulo 3: Cottura degli alimenti</b>	<p>Saper individuare adeguate tecnica di cottura degli alimenti in modo da non alterare i principi nutritivi in esso contenuti</p> <p>Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità</p> <p>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.</p> <p>Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla ipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p>	<p>Cottura: trasmissione del calore e materiali utilizzati</p> <p>Trasmissione del calore</p> <p>Materiali usati per la cottura</p> <p>Tecniche di cottura: cottura per concentrazione cottura per espansione cottura mista</p> <p>tecniche alternative di cottura</p>	<p><b>COMPETENZA 1:</b> Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento</p> <p><b>COMPETENZA 2:</b> Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p><b>COMPETENZA 3:</b> Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>COMPETENZA 5:</b> Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali, ed internazionali</p>	<p>Produzione scritta secondo le varie tipologie</p> <p>Produzione guidata</p> <p>Colloqui orali</p> <p>Prove semistrutturate</p>	<p>Gennaio</p> <p>Febbraio</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Libri di testo</p> <p>Altro materiale: Filmati Videolezioni</p>
----	---	---	--	--	---	--------------------------------	---

4°	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 4.1</b>  <b>Modulo 4: Conservazione degli alimenti</b>	<p>Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari</p> <p>Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità</p>	<p>Tecniche di conservazione degli alimenti</p> <p>Conservazioni con metodi fisici</p> <p>Conservazioni con metodi chimici, chimico -fisici, biologici</p> <p>Additivi e loro regolamentazione;</p> <p>Conservazione dell'Olio (<b>parte che rientra nel progetto di Oliveta Beni Comuni</b>)</p>	<p><b>COMPETENZA 1:</b> Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento</p> <p><b>COMPETENZA 2:</b> Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p><b>COMPETENZA 3:</b> Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro</p>	<p>Produzione scritta secondo le varie tipologie</p> <p>Produzione guidata</p> <p>Colloqui orali</p> <p>Prove semistrutturate</p>	marzo	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Libri di testo</p> <p>Altro materiale: Filmati</p> <p>Videolezioni</p>
----	---	---	---	---	---	-------	--

4°	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 4.1</b>  <b>Modulo 5</b>  <b>Etichettatura, imballaggi e marchi di qualità</b>	<p>Identificare il legame di prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera</p> <p>Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva.</li> <li>• Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</li> </ul> <p>Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p>	<p>Etichettatura degli alimenti Imballaggi alimentari, MOCA <b>(parte che rientra nel progetto di Oliveta Beni Comuni)</b></p> <p>Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.</p>	<p><b>COMPETENZA 1:</b> Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento</p> <p><b>COMPETENZA 2:</b> Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p><b>COMPETENZA 5:</b> Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali, ed internazionali</p>	<p>Produzione scritta secondo le varie tipologie Produzione guidata</p> <p>Colloqui orali Prove domande aperte e trattazione guidata</p>	aprile	<p>Lezione frontale Lezione partecipata Lavori di gruppo Libri di testo Altro materiale: Filmati Videolezioni</p>
----	---	---	--	---	--	--------	---

4°	<b>UDA 4.2</b> <b>VIAGGIO</b> <b>ENOGASTR</b> <b>ONOMICO</b> <b>NELL'</b> <b>ARCIPELAG</b> <b>O TOSCANO</b>	<p>Saper riconoscere le principali qualità organolettiche, chimico fisiche di un prodotto del territorio.</p> <p>Saper riconoscere eventuali alterazioni indesiderate di un alimento</p>	<p>il pesce azzurro e il pescato nel nostro mare:</p> <p>principi nutritivi; le caratteristiche organolettiche che la raffinazione rischia di disperdere</p> <p>conservazione dell'olio extra vergine d'oliva; la palamita; le sostanze che alterano la qualità del pesce: istamina, TMA.</p> <p>Contaminazioni da Anisakis</p>	<p><b>COMPETENZA 1:</b> Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento</p> <p>&gt;&gt;Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio</p> <p><b>COMPETENZA 2:</b> Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p><b>COMPETENZA 3:</b> Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>&gt;&gt;Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità</p> <p><b>COMPETENZA 4:</b> Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti,</p>	COMPITO DI REALTA'	TRIMESTRE	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Libri di testo</p> <p>Altro materiale: Filmati</p> <p>Videolezioni</p>
----	---	--	---	--	--------------------	-----------	--

				<p>servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>&gt;&gt; Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</p> <p><b>COMPETENZA 6:</b> Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--

4°	<b>UDA 4.3</b> <b>MARE</b> <b>NOSTRUM</b>  <b>VIAGGIO</b> <b>ENOGASTR</b> <b>ONOMICO</b> <b>NEL MAR</b> <b>MEDITERRA</b> <b>NEO</b>	Identificare prodotti di origine animale nutrizionalmente equilibrati nel rispetto della sostenibilità ambientale; sapere individuare le migliori tecniche di conservazione dei prodotti ittici;	I pesci del Mediterraneo che meglio identificano la dieta mediterranea; metodiche di conservazione dei prodotti ittici	<p><b>COMPETENZA 1:</b> Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo  &gt;&gt;Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio</p> <p><b>COMPETENZA 2:</b> Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p><b>COMPETENZA 3:</b> Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.  &gt;&gt;Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità</p> <p><b>COMPETENZA 4:</b> Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti,</p>	COMPITO DI REALTA'	PENTAM ESTRE	Lezione frontale Lezione partecipata Lavori di gruppo Libri di testo Altro materiale: Filmati Videolezioni
----	--	---	--	---	--------------------	--------------	--

				<p>servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>&gt;&gt; Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</p> <p><b>COMPETENZA 6:</b> Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela</p>			
--	--	--	--	---	--	--	--

## LABORATORIO DI SALA E VENDITA

ANNO	UDA	ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	COMPETENZE	MODALITÀ DI VERIFICA	PERIODO E ORE	METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI
	<b>UDA 4.1</b> <b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE</b>  <b>RIPASSO:</b> <b>I VINI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare la produzione enoica nazionale</li> <li>Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Principi di enologia</li> <li>Normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo</li> <li>Attrezzature e tecniche per il servizio del vino e dei vini speciali</li> </ul>	1. LA PRODUZIONE VITIVINICOLA  2. LA NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO	<b>Competenze D.M. 92/2018 All 2G</b>  1-2-3-4-6-9-10-11*	Verifiche orali, scritte, pratiche sommative, in itinere e formative	Trimestre 12 ore	Lezione frontale  Lavori di gruppo  Libro di testo: <b>"Masterlab Laboratorio dei sevizi enogastronomici" 2' biennio e quinto anno</b>
	<b>UDA 4.1</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b> 1. I COCKTAIL E LE ATTREZZATURE	<b>Competenze D.M. 92/2018 All 2G</b>		Pentamestr e 12 ore	



4° ANNO	<b>MIXOLOGIST</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione</li> <li>Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate</li> <li>Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Classificazione di bevande alcoliche</li> <li>Attrezzature per la preparazione di bevande alcoliche</li> </ul> Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail	2. LA REALIZZAZIONE DI BEVANDE MISCELATE	1-2-3-4*			Altro materiale: Materiale didattico fornito dal docente (appunti, schemi, fotocopie, video e file multimediali)
	<b>UDA 4.1</b>  <b>ASPETTI PARTICOLARI DEL LAVORO DI BAR</b>	<b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, bevande a base di latte e/o di frutta e infusi</li> <li>Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali</li> </ul>	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Classificazione di bevande analcoliche e alcoliche</li> <li>Tecniche avanzate di bar</li> </ul>	<b>Contenuti</b> 1. NUOVI TREND DELLA CAFFETTERIA E DEL BEVERAGE 2. GLI SNACK	<b>Competenze D.M. 92/2018 All 2G</b>  1-2-3-4*		Periodo e ore  Pentamestr e 8 ore	
4° ANNO	<b>UDA</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>MODALITÀ DI VERIFICA</b>	<b>PERIODO E ORE</b>	
4° ANNO	<b>PROGETTO DI EDUCAZIONE CIVICA :</b>  <b>SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.</li> <li>Saper relazionare il proprio lavoro, saper leggere grafici e tabelle, saper interpretare leggi e regolamenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere gli obiettivi dell'agenda 2030 , conoscere le competenze degli enti territoriali</li> <li>Conoscere i principi dello sviluppo sostenibile e le criticità del modello economico liberista.</li> </ul>	1. La produzione dell'olio. 2. Le varie cultivar italiane. 3. Incontri con Olio Leccino, Olio Muraio. 4. Abbinamenti piatti 5. Cenni CARTA DEGLI OLI 6. I vini della produzione biologica e biodinamica a km 0	<ul style="list-style-type: none"> <li>com piere scelte coerenti agli obiettivi di sostenibilità nella produzione e nel consumo</li> <li>Agir e nel sistema di qualità relativo alla filiera di interesse.</li> <li>Valo rizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove</li> </ul>	<b>Consegna di un elaborato da parte del singolo o gruppo di studenti</b>	Trimestre e pentamestr e 5 ore	

					tendenze di filiera <ul style="list-style-type: none"><li>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali, internazionali individuando nuove tendenze di filiera.</li></ul>		
4° ANNO	UDA 4.2. ARCIPELAGO TOSCANO  LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA	<b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Caratteristiche dell'enologia nazionale.</li><li>Principi di enologia.</li></ul>	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"><li>La produzione vitivinicola nelle regioni italiane</li></ul>	<b>Contenuti</b> 1. LA TOSCANA, I VINI DELL'ARCIPELAGO	<b>Competenze</b> 1-2-3-4-6-7-11*	<b>Modalità di verifica</b> verifiche orali, scritte, pratiche sommative, in itinere e formative	<b>Periodo e ore</b>  Trimestre 4 ore
	ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE	<b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Metodi di analisi organolettica di cibi, vini.</li><li>Criteri di abbinamento cibo-vino e altre bevande</li></ul>	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Metodi di analisi organolettica di cibi, vini.</li><li>Criteri di abbinamento cibo-vino e altre bevande</li></ul>	<b>Contenuti</b> 1. L'ANALISI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE 2. LA SOMMELERIE 3. L'ABBINAMENTO CIBO-VINO 4. L'UTILIZZO DELL'OLIO DI OLIVA	<b>Competenze D.M. 92/2018 All 2G</b>  1-2-4-7*	<b>Modalità di verifica</b> <b>Modalità di verifica</b> verifiche orali, scritte, pratiche sommative, in itinere e formative	<b>Periodo e ore</b>  Trimestre 4 ore
	UDA 4.2 MARKETING, QUALITA' E TERRITORIO	<b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Riconoscere le caratteristiche organolettiche e commerciali di vini e altre bevande attraverso l'esame</li></ul>	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica</li></ul>	<b>Contenuti</b> 1. COMUNICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA	<b>Competenze D.M. 92/2018 All 2G</b>  1-2-4-7-10-11*	<b>Modalità di verifica</b> <b>Modalità di verifica</b> verifiche orali,	<b>Periodo e ore</b>  Trimestre 4 ore

		<p>gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Scegliere i vini e gli oli in base alle caratteristiche della cucina proposta e al target di clientela</li> <li>Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio</li> </ul>	<p>2. LA REDAZIONE DI UNA CARTA DI VINI REGIONALI (LE ISOLE TOSCANI)</p> <p>3. LA REDAZIONE DI UNA CARTA DEGLI OLII</p>		scritte, pratiche sommative, in itinere e formative		
4° ANNO	<p><b>UDA 4.3</b></p> <p><b>MARE NOSTRUM</b></p> <p><b>LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO</b></p>	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare la produzione enoica nazionale</li> <li>Riconoscere l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio</li> </ul>	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La produzione vitivinicola nelle regioni italiane</li> </ul>	<p><b>Contenuti</b></p> <p>1. I VINI DEL MAR MEDITERRANEO</p> <p>2. LA PRODUZIONE ENOICA ITALIANA (REGIONALE)</p>	<p><b>Competenze D.M. 92/2018 All 2G</b></p> <p>1-2-3-4-6-7-11*</p>	<p><b>Modalità di verifica</b></p> <p>verifiche orali, scritte, pratiche sommative, in itinere e formative</p>	<p><b>Periodo e ore</b></p> <p>Pentamestrale 6 ore</p>	
	<p><b>UDA 4.3</b></p> <p><b>ASPETTI PARTICOLARI DEL SERVIZIO DI SALA</b></p>	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere i prodotti ittici del Mar Mediterraneo.</li> <li>Sfilettare pesci di medie e grandi dimensioni</li> </ul>	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tipologie di prodotti ittici</li> <li>Attrezzature e metodi di servizio dei prodotti ittici</li> </ul>	<p><b>Contenuti</b></p> <p>1. I PRODOTTI ITTICI</p> <p>2. LA SFILETTATURA DEL PESCE</p>	<p><b>Competenze D.M. 92/2018 All 2G</b></p> <p>1-2-3-4-11*</p>		<p><b>Periodo e ore</b></p> <p>Pentamestrale 6 ore</p>	

## LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

4° ANNO	UDA	ABILITA'	CONOSCENZE	COMPETENZE	MODALITA' DI VERIFICA	PERIODO E ORE	METODOLOGIE DIDATTICHE
	UDA 4.1		-	-			
	IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE	Comprendere le differenze esistenti tra le varie forme di ristorazione Essere in grado di elaborare un'offerta gastronomica coerente con il tipo di ristorazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscere le caratteristiche dei locali di ristorazione e la loro offerta</li> <li>• comprendere le differenze tra le varie forme di ristorazione</li> <li>• acquisire gli elementi di base per la progettazione di un'attività ristorativa</li> </ul>	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Terminologia tecnica specifica di settore.</li> <li>• Software applicativi di settore.</li> <li>• Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</li> <li>• Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e</li> </ul>	40 ore tra novembre e marzo	Lezione frontale Lezione partecipata Lavori di gruppo Libri di testo Altro material
	IL VIAGGIO DEL MIO SAPER						
	mod.2 stili di cucina dei locali di ristorazione	scegliere le materie e le tecniche adeguate al sistema di cucina e alle preparazioni da effettuare saper preparare specialità delle diverse tipologie di cucina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscere gli stili e le tecniche di cucina più diffuse</li> <li>• capire come creare una propria idea di cucina</li> <li>• conoscere le principali decorazioni di cucina</li> </ul>	Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione. Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.  la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco			

	<p><b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPER</b></p> <p><b>mod.3 panetteria e pasticceria</b></p> <p><b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPER</b></p> <p><b>mod. 4 la sicurezza alimentare</b></p>	<p>-----</p> <p>realizzare i prodotti di arte bianca valutando la qualità, tipicità e valore nutrizionale delle materie prime. collaborare alla realizzazione e presentazione dei prodotti di panificazione</p> <p>-----</p> <p>Saper recuperare e consolidare le principali conoscenze di cucina che hai acquisito nel corso del terzo anno , così da essere pronto di affrontare i contenuti disciplinari di questo ano scolastico</p>	<p>-----</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscere le principali tecniche di panificazione</li> <li>• conoscere gli stili e tecniche di pasticceria più diffuse</li> <li>• conoscere le principali decorazioni di pasticceria</li> </ul> <p>-----</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscere i principi del sistema HACCP</li> <li>• conoscere e classificare i principali sistemi di cottura</li> <li>• conoscere i criteri di elaborazioni dei menù</li> </ul>	<p>sostenibilità ambientale. OLIO + MARE Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.</p> <p>Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>&gt;&gt;Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità</p> <p>-----</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Terminologia tecnica specifica di settore.</li> <li>• Software applicativi di settore.</li> <li>• Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</li> <li>• Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e</li> </ul>		<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Libri di testo</p> <p>Altro material</p>
--	---	--	---	---	--	--	--

	<p><b>UDA 4.2</b></p> <p><b>VIAGGIO DENTRO L'ENOGASTRONOMIA DELL'ARCIPELAGO TOSCANO</b></p> <p><b>Mod. 1 Il pesce azzurro La palamita Sgombri Acciughe</b></p>	<p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo</p>	<p>Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</li> <li>• Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</li> <li>• Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</li> <li>• Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</li> <li>• Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Terminologia tecnica specifica di settore.</li> <li>• Software applicativi di settore.</li> <li>• Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</li> <li>• Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.</li> </ul>	<p>20 Tra laboratorio e aula</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Libri di testo</p> <p>Altro materiale:</p>
--	--	--	--	---	---	----------------------------------	--

	<b>UDA 4.2</b>  <b>VIAGGIO DENTRO L'ENOGASTRONOMIA DELL'ARCIPELAGO TOSCANO</b>  <b>Mod. 1 Il pesce azzurro La palamita Sgombri Acciughe</b>	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo	Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</li> <li>• Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</li> <li>• Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</li> <li>• Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</li> <li>• Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Terminologia tecnica specifica di settore.</li> <li>• Software applicativi di settore.</li> <li>• Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</li> <li>• Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.</li> </ul>	20 Tra laboratorio e aula	Lezione frontale Lezione partecipata Lavori di gruppo Libri di testo Altro materiale:
--	---	---	---	---	---	---------------------------	---

ANNO 4	<b>UDA 4.2</b> <b>VIAGGIO DENTRO L'ENOGASTRONOMIA DELL'ARCIPELAGO</b>	Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</li> <li>• Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi</li> <li>• Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva</li> </ul>	<b>Modalità di verifica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Terminologia tecnica specifica di settore.</li> <li>• Software applicativi</li> </ul>	<b>Periodo e ore</b> 20 ore Marzo Aprile	<b>Metodologie didattiche e strumenti</b> Lezione frontale Lezione
--------	--	--	--	--	---	---	--

	<b>GO TOSCANO</b>  <b>Mod.3</b> <b>Stoccaggio e conservazione del pesce azzurro, in base alle normative vigenti</b>	un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere le principali tendenze evolutive</li> </ul>	di settore. <ul style="list-style-type: none"> <li>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</li> <li>Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi</li> </ul>		partecipa ta Lavori di gruppo Libri di testo Altro materiale: lezione pratica in laboratorio
--	--	---	--	--	--	--	--

<b>ANNO 4</b>	<b>UDA 4.3</b> <b>VIAGGIO DENTRO L'ENOGASTRONOMIA DEL MEDITERRANEO</b>  <b>MODULO 1</b>	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.</li> <li>Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità</li> <li>Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abi</li> </ul>	<b>Modalità di verifica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Terminologia tecnica specifica di settore.</li> <li>Software applicativi di settore.</li> <li>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi</li> </ul>	<b>Periodo e ore</b> 20 ore Aprile maggio	<b>Metodologie didattiche e strumenti</b> Lezione frontale Lezione partecipata Lavori di gruppo Libri di testo Altro materiale:
---------------	--	--	--	--	--	--	--



					dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera • Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi		lezione pratica in laboratorio
--	--	--	--	--	--	--	--------------------------------

ANNO 4	<b>UDA 4.3</b> <b>Viaggio dentro l'enogastronomia del mediterraneo MARE NOSTRUM</b>  <b>Mod.2</b>  <b>i pesci</b>  <b>Crostacei</b>  <b>molluschi</b>	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</li> <li>• Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</li> <li>• Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</li> <li>• Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i></li> </ul>	<b>Modalità di verifica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Terminologia a tecnica specifica di settore.</li> <li>• Software applicativi di settore.</li> <li>• Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</li> <li>• Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al</li> </ul>	<b>Periodo e ore</b>  20 ore Aprile maggio	<b>Metodologie didattiche e strumenti</b>  Lezione frontale Lezione partecipata Lavori di gruppo Libri di testo Altro materiale: lezione pratica in laboratorio
--------	--	--	---	---	--	--	--

					marketing dei prodotti e servizi		
--	--	--	--	--	----------------------------------	--	--

ANNO 4	<b>UDA 4.3</b> <b>Viaggio dentro l'enogastronomia del mediterraneo MARE NOSTRUM Mod.3 i menù coerenti al contesto della clientela</b>	<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Proseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.</li> <li>• Proseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrato</li> </ul>	<p>Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.</li> <li>• Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciando in funzione del prodotto finito.</li> <li>• Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità.</li> <li>• Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela</li> <li>• Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario</li> </ul>	<b>Modalità di verifica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Terminologia a tecnica specifica di settore.</li> <li>• Software applicativi di settore.</li> <li>• Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</li> <li>• Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi</li> </ul>	<b>Periodo e ore</b>  20 ore Aprile maggio	<b>Metodologie didattiche e strumenti</b>  Lezione frontale Lezione partecipata Lavori di gruppo Libri di testo Altro materiale: lezione pratica in laboratorio
--------	--	--	---	--	---	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--

<p><b>UDA 4.2</b></p> <p><b>VIAGGIO DENTRO L'ENOGASTRONOMIA DELL'ARCIPELAGO TOSCANO</b></p> <p><b>Mod. 1</b> <b>Il pesce azzurro</b> <b>La palamita</b> <b>Sgombri</b> <b>Acciughe</b></p>	<p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo</p>	<p>Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</li> <li>• Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</li> <li>• Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</li> <li>• Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</li> <li>• Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Terminologia tecnica specifica di settore.</li> <li>• Software applicativi di settore.</li> <li>• Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</li> <li>• Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.</li> </ul>	<p>20 Tra laboratorio e aula</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Libri di testo</p> <p>Altro materiale:</p>
--	--	--	---	---	--------------------------------------	--

## DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

ANNO	UDA	Abilità	Conoscenze	Competenze	Modalità di verifica	Periodo e ore	Metodologie didattiche e strumenti
4°	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 4.1</b>  <b>Modulo 0:</b>  <b>“Ripasso argomenti anno scolastico precedente”</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica;</li> <li>• Individuare le operazioni della gestione aziendale;</li> <li>• Compilare i documenti della compravendita;</li> <li>• Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto;</li> <li>• Raccogliere e utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale.</li> </ul>	<b>I bisogni, i beni e i servizi. L'azienda e le sue classificazioni. I soggetti interni ed esterni dell'azienda. Le operazioni di gestione, il patrimonio e il reddito. La documentazione legata alla fase di esecuzione del contratto di compravendita: fattura immediata, fattura differita e DDT, scontrino e ricevuta fiscale. Alcuni strumenti di pagamento: denaro contante, assegno bancario e circolare.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti;</li> <li>• Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore di riferimento;</li> <li>• Documentare le attività relative a situazioni professionali;</li> <li>• Gestire l'interazione comunicativa in modo pertinente e appropriato;</li> <li>• Comprendere e interpretare testi.</li> </ul>	Test d'ingresso	5 ore (trimestre)	Metodologie didattiche: lezione frontale; lezione partecipata.  Strumenti: libro di testo; appunti forniti dal docente.
4°	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 4.1</b>  <b>Modulo 1:</b>  <b>“I finanziamenti”</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare semplici tecniche di gestione aziendale;</li> <li>• Comprendere l'importanza delle fonti di finanziamento e dell'operare la giusta scelta in merito alle stesse, ai fini della solidità aziendale;</li> <li>• Riconoscere gli elementi che compongono lo Stato Patrimoniale di un'azienda, anche con riferimento a casi pratici.</li> </ul>	<b>Il fabbisogno finanziario e le fonti di finanziamento. Il capitale proprio e il capitale di debito. La banca e le sue funzioni. Le forme tecniche di finanziamento a breve e a medio/lungo termine. Lo Stato Patrimoniale.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti, che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore;</li> <li>• Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento;</li> <li>• Gestire l'interazione comunicativa in modo pertinente e appropriato,</li> </ul>	Colloqui orali Prove semistrutturate e Prove strutturate	45 ore (trimestre)	Metodologie didattiche: lezione frontale; lezione partecipata.  Strumenti: libro di testo; appunti forniti dal docente.

				cogliendo i diversi punti di vista; • Comprendere e interpretare testi;			
--	--	--	--	--	--	--	--

				• Utilizzare modalità di scrittura con uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana.			
4°	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 4.1</b>  <b>Modulo 2:</b>  <b>“Analisi dei costi”</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione;</li> <li>• Classificare i costi delle imprese turistico-ristorative;</li> <li>• Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative;</li> <li>• Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative;</li> <li>• Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi;</li> <li>• Riconoscere gli elementi che compongono il Conto Economico di un'azienda, anche con riferimento a casi pratici.</li> </ul>	<b>I costi fissi e variabili; i costi diretti e indiretti. Le configurazioni di costo. La break even analysis. I costi pluriennali e l'ammortamento. Le tecniche del Full Costing e del Direct Costing. Il Food &amp; Beverage Cost. Le tecniche di determinazione dei prezzi di vendita. Il Conto Economico.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento, anche utilizzando documentazione tecnica;</li> <li>• Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati riferiti a situazioni relative al settore di riferimento;</li> <li>• Applicare, anche collaborando con altri, tecniche di budgeting-reporting aziendale: -applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno; - trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione.</li> </ul>	Colloqui orali Prove semistrutturate e Prove strutturate	50 ore (pentamestre)	Metodologie didattiche: lezione frontale; lezione partecipata.  Strumenti: libro di testo; appunti forniti dal docente.

4°	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 4.1</b>  <b>Modulo 3:</b>  <b>“Il contratto di lavoro”</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la terminologia giuridica;</li> <li>• Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro;</li> <li>• Riconoscere gli elementi della retribuzione;</li> <li>• Compilare il foglio paga;</li> <li>• Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione;</li> <li>• Raccogliere e utilizzare dati nell’ambito del sistema informativo aziendale;</li> <li>• Individuare le opportunità lavorative in linea con la propria formazione.</li> </ul>	<b>I contratti di lavoro subordinato e autonomo. La retribuzione e i suoi elementi. Il foglio paga.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti, che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore;</li> <li>• Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati;</li> <li>• Applicare i concetti fondamentali relativi all’organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento, anche utilizzando documentazione tecnica;</li> <li>• Gestire l’interazione comunicativa in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista;</li> <li>• Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell’asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati riferiti a situazioni relative al settore di riferimento;</li> <li>• Utilizzare strumenti tecnologici rispettando le normative specifiche dell’area professionale e adottando comportamenti adeguati al contesto nel rispetto della sicurezza, della dignità della persona, dell’ambiente e del territorio.</li> </ul>	Colloqui orali Prove semistrutturate e Prove strutturate	28 ore (pentamestre)	Metodologie didattiche: lezione frontale; lezione partecipata.  Strumenti: libro di testo; appunti forniti dal docente.
----	---	---	---	---	--	-------------------------	---

4°	<p><b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 4.1</b></p> <p><b>Modulo 4:</b></p> <p><b>“Educazione Civica”</b></p> <p><b>Nell’ambito del Progetto “Cittadinanza attiva: sviluppo sostenibile e identità territoriale: PROGETTO DI FORMAZIONE INTEGRATA COL TERRITORIO ORTO E OLIVETA”</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto;</li> <li>• Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati, raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni;</li> <li>• Saper relazionare il proprio lavoro;</li> <li>• Identificare le competenze dello Stato e degli Enti territoriali;</li> <li>• Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera.</li> </ul>	<p><b>Argomenti trimestre: studio del Titolo V della Costituzione (competenze dello Stato e degli Enti locali). Modello economico liberista e intervento dello Stato nell’economia. Beni comuni: definizione, demanio e usi civici degli enti pubblici territoriali. Organizzazioni internazionali.</b></p> <p><b>Argomenti pentamestre: Agenda 2030</b></p> <p>–</p> <p><b>Obiettivo 11.3 “Entro il 2030, potenziare un’urbanizzazione inclusiva e sostenibile e la capacità di pianificare e gestire in tutti i Paesi un insediamento umano che sia partecipativo, integrato e sostenibile”. Le risorse economiche e lo sviluppo di sistemi di produzione e distribuzione eco-sostenibili: l’economia circolare. La filiera agroalimentare corta e lunga.</b></p>	<p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti nell’Agenda 2030;</p> <p>Esercitare i principi della cittadinanza con coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;</p> <p>Promuovere la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell’ecosostenibilità ambientale: individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell’ecosostenibilità;</p> <p>Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni avvenute nel corso del tempo;</p> <p>Gestire l’interazione comunicativa in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista;</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p>	<p>Relazione individuale dell’alunno da presentare nel compito di realtà a fine trimestre (con riferimento all’UDA 4.2).</p> <p>Relazione individuale dell’alunno da presentare nel compito di realtà a fine pentamestre (con riferimento all’UDA 4.3).</p>	<p>3 ore (trimestre)</p> <p>3 ore (pentamestre)</p>	<p>Metodologie didattiche: lezione frontale; lezione partecipata; lavori di gruppo.</p> <p>Strumenti: appunti forniti dal docente; filmati; videolezioni .</p>
----	--	---	---	---	---	---	--



4°	<b>UDA 4.2</b>  <b>VIAGGIO ENOGASTRONOMICO NELL'ARCIPELAGO TOSCANO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto. Utilizzare la documentazione tecnica di progetto. Raccogliere e utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale.</li> <li>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione;</li> <li>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera;</li> <li>Saper relazionare il proprio lavoro;</li> <li>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati, raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni.</li> </ul>	<b>Gestione amministrativa del menu e/o del viaggio; la Carta Europea per il Turismo sostenibile; Anci Toscana e Slow Food, firmata l'intesa per il mondo rurale; nuove economie collaborative e organizzate: Centro di Economia circolare di Gorgona (dal 1869 colonia penale agricola) e Cooperativa di Comunità (promuove sull'isola del Giglio attività tradizionali legate all'olivicoltura e alla pesca). Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno e trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione; il lavoro in rete tra amministrazione del territorio, imprese di trasferimento tecnologico, terzo settore, scuola.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Promuovere la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale;</li> <li>Applicare, anche collaborando con altri, tecniche di budgeting-reporting aziendale;</li> <li>Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati;</li> <li>Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti, che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore;</li> <li>Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;</li> <li>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;</li> <li>Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati riferiti a situazioni relative al settore di riferimento.</li> </ul>	Compito di realtà a fine trimestre	3 ore (trimestre)	Metodologie didattiche: lezione frontale; lezione partecipata; lavori di gruppo.  Strumenti: appunti forniti dal docente; filmati; videolezioni .
----	--	---	---	--	------------------------------------	-------------------	---

4°	<b>UDA 4.3</b>  <b>MARE NOSTRUM</b>  <b>VIAGGIO ENOGASTRONOMICO NEL MAR MEDITERRANEO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto. Utilizzare la documentazione tecnica di progetto. Raccogliere e utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale.</li> <li>• Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione;</li> <li>• Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera;</li> <li>• Saper relazionare il proprio lavoro;</li> <li>• Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati, raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni.</li> </ul>	<b>Gestione amministrativa del menu e/o del viaggio; la Carta Europea per il Turismo Sostenibile; Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno e trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione; il lavoro in rete tra amministrazione del territorio, imprese di trasferimento tecnologico, terzo settore, scuola.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promuovere la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale;</li> <li>• Applicare, anche collaborando con altri, tecniche di budgeting-reporting aziendale;</li> <li>• Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati;</li> <li>• Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti, che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore;</li> <li>• Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;</li> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;</li> <li>• Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati riferiti a situazioni relative al settore di riferimento.</li> </ul>	Compito di realtà a fine pentamestre	3 ore (pentamestre)	Metodologie didattiche: lezione frontale; lezione partecipata; lavori di gruppo.  Strumenti: appunti forniti dal docente; filmati; videolezioni .
----	--	---	---	--	--------------------------------------	---------------------	---

# CURRICOLO PER ASSI DELLE UNITA' DI APPRENDIMENTO

## TRIENNIO

**ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO CLASSE QUINTA CUCINA**

**Sc. E cultura dell'alimentazione**

ANNO	UDA	Abilità	Conoscenze	Competenze	Modalità di verifica	Periodo e ore	Metodologie didattiche e strumenti
<b>5°</b>	<b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 5.1</b>  <b>Modulo 1: Dieta equilibrata nella ristorazione collettiva</b>	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</li> <li>servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di</li> </ul>	<p>Dieta equilibrata in particolari condizioni fisiologiche; L'alimentazione in gravidanza; in allattamento; dieta equilibrata in particolari fasce di età; dieta del lattante lo svezzamento; l'alimentazione nella seconda infanzia; la dieta dall'età scolare all'adolescenza; l'alimentazione nella terza età</p>	<p><b>COMPETENZA 1:</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p><b>COMPETENZA 4:</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di</p>	<p>Produzione scritta secondo le varie tipologie</p> <p>Produzione guidata</p> <p>Colloqui orali</p> <p>Prove domande aperte</p>	dicembre-febbraio	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Libri di testo</p> <p>Altro materiale: Filmati Videolezioni</p>

		<p>vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</li> <li>• Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</li> </ul>		abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.			
5°	<p><b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 5.1</b></p> <p><b>Modulo 2:</b> dieta razionale ed equilibrata nella principali patologie</p>	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p>	<p>Dietoterapia e obesità; malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica; allergie e intolleranze alimentari; tumori</p>	<p><b>COMPETENZA 1:</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,</p>	<p>Produzione scritta secondo le varie tipologie Produzione guidata</p> <p>Colloqui orali Prove semistrutturate</p>	marzo-maggio	<p>Lezione frontale Lezione partecipata Lavori di gruppo Libri di testo Altro materiale: Filmati Videolezioni</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</li> </ul> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</li> <li>• Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei</li> </ul>		<p>promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p><b>COMPETENZA 4:</b>  Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>			
--	--	--	--	---	--	--	--

		regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.					
5°	UDA 5.2 AVANGUARDI A GOURMET & SOCIAL	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale</p> <p>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di</p>	<p>qualità alimentare, frodi, tracciabilità e rintracciabilità, nuovi prodotti alimentari, marchi di qualità, ECOLABEL, sostenibilità ambientale; dieta mediterranea dieta sana ed equilibrata</p> <p>Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</li> </ul> <p>Tecniche, metodi e tempi per</p>	<p><b>COMPETENZA 1:</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p><b>COMPETENZA 3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>COMPETENZA 4:</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),</p>	COMPITO DI REALTA'	TRIMESTRE	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Libri di testo</p> <p>Altro materiale:</p> <p>Filmati</p> <p>Videolezioni</p>

		<p>lavoro, dell'ambiente e del territorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</li> <li>• Garantire la tutela e la sicurezza del Cliente.</li> </ul> <p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata</p>	<p>l'organizzazione logistica di catering/eventi</p> <p>Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale..</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strategie di comunicazione del prodotto.</li> <li>• Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</li> </ul>	<p>perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p><b>COMPETENZA 7:</b> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <p><b>COMPETENZA 8:</b> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>			
--	--	---	---	--	--	--	--

		<p>coerente con il contesto e le esigenze della clientela</p> <p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</li><li>• Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</li></ul>					
--	--	--	--	--	--	--	--



5°	<b>SCHEDA UDA</b> <b>5.3</b> <b>MATTEI</b> <b>OUTDOOR</b> <b>STREET</b> <b>FOOD,</b> <b>PROJECTS &amp;</b> <b>LIFELONG</b> <b>LEARNING</b>	<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.</p> <p>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela</p>	<p>Contaminazioni alimentari: fisiche, chimiche biologiche; MTA: malattie trasmesse con gli alimenti: intossicazioni, infezioni, tossinfezioni alimentari;</p> <p>Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.</p>	<p><b>COMPETENZA 3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>COMPETENZA 4:</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p><b>COMPETENZA 8:</b> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>	COMPITO DI REALTA'	PENTA MESTR E	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Libri di testo</p> <p>Altro materiale: Filmati Videolezioni</p>
----	--	--	---	--	--------------------	---------------	---

## LABORATORIO DI SALA E VENDITA

ANNO	UDA	Abilità	Conoscenze	Contenuti	Competenze	Modalità di verifica	Periodo e ore	Metodologi e didattiche e strumenti
5° ANNO	<b>UDA 5.1</b> <b>I VIAGGIO DEL MIO SAPERE</b>  <b>DALL'UVA AL VINO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare la produzione enoica nazionale</li> <li>Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Principi di enologia</li> <li>Normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo</li> <li>Attrezzature e tecniche per il servizio del vino e dei vini speciali</li> </ul>	1. LA PRODUZIONE VITIVINICOLA  2. LA NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO  3. SPUMANTI E CHAMAPAGNE  4. LA TOSCANA E VINI DELLA COSTA DEGLI ETRUSCHI  5. I VINI BIODINAMICI	<b>Competenze D.M. 92/2018 All 2G</b>  <b>1-2-3-4-6-7-9-10-11*</b>	verifiche orali,scritte, pratiche sommative, in itinere e formative	<b>Trimestre 8 ore + 8 ore pentamestrale</b>	Lezione frontale Cooperative learning Libro di testo: <b>"Masterlab Laboratorio dei sevizi enogastronomici" 2' biennio e quinto anno</b>
5° ANNO	<b>UDA 5.1</b> <b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE</b>  <b>ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali</li> <li>Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande</li> <li>Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande</li> </ul>	1. LA FIGURA DEL SOMMELIER 2. L'ANALISI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE 3. LA SOMMELERIE 4. CRITERI DI ABBINAMENTO CIBO VINO	<b>Competenze D.M. 92/2018 All 2G</b>  <b>1-2-4-7*</b>	verifiche orali, scritte, pratiche sommative, in itinere e formative	<b>Trimestre 8 ore + 8 ore pentamestrale</b>	Altro materiale fornito dal docente (appunti, schemi, ecc)
ANNO	UDA	Abilità	Conoscenze	Contenuti	Competenze	Modalità di verifica	Periodo e ore	Metodologi e didattiche e strumenti

5° ANNO	<b>PROGETTO DI EDUCAZIONE CIVICA :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper reperire dati e informazioni dalla rete,</li> <li>saper analizzare fenomeni complessi, saper riconoscere i valori comuni e le differenze di culture diverse.</li> <li>Saper valorizzare la propria identità come essere umano e come lavoratore in un sistema globalizzato.</li> <li>Comprendere e saper analizzare i dati statistici e la loro organizzazione e rappresentazione.</li> <li>Saper relazionare e elaborare testi con capacità critiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere i prodotti enogastronomici in funzione della sostenibilità ambientale, della tutela delle tradizioni culturali, delle eccellenze territoriali e dei principi della carta di Milano (expo 2015) .</li> <li>Riconoscere i principi della tutela del patrimonio culturale materiale e immateriale</li> </ul>	1. I marchi di qualità Patrimonio culturale immateriale	<b>Competenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Compiere le scelte alimentari in funzione alla tutela del territorio e della qualità</li> <li>Rispettare le garanzie al diritto alla salute</li> <li>Saper esercitare una nuova cittadinanza orientata al pluralismo ,ai valori democratici e a un nuovo modello di sviluppo economico.</li> </ul>		pentamestre  <b>2 ORE</b>	
<b>ANNO</b>	<b>UDA 5.2</b>  <b>CUCINA AVANGUARDIA GOURMET E SOCIAL</b>	<b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Definire menu e carte sulla base di criteri di economicità della gestione.</li> <li>Gestire approvvigionamenti e stock.</li> <li>Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione dei servizi.</li> <li>Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica</li> </ul>	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica.</li> <li>Mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica</li> <li>Tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio</li> </ul>	<b>Contenuti</b> <b>1. LA PROGRAMMAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA</b> <b>2. COMUNICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA (I MENU)</b> <b>3. LE ABITUDINI ALIMENTARE</b> <b>4. I FATTORI CHE INFLUENZANO LE SCELTE GASTRONOMICHE</b>	<b>Competenze D.M. 92/2018 All 2G</b>  <b>1-2-3-4-7--9-10-11*</b>	<b>Modalità di verifica</b>  verifiche orali, scritte, pratiche sommative, in itinere e formative	<b>Periodo e ore</b>  <b>Trimestre 4 ore</b>	<b>Metodologie e didattiche e strumenti</b>  Lezione frontale  Cooperative  learning  Libro di testo:  <b>"Masterlab Laboratorio dei servizi"</b>

	L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper comunicare l'offerta enogastronomica</li> </ul>						<b>enogastronomici" 2' biennio e quinto anno</b>  Altro materiale: Materiale didattico fornito dal docente (appunti, schemi, fotocopie, file multimediali)
5° ANNO	<b>UDA 5.2</b>  <b>TECNICHE DI GESTIONE</b>	<b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere le forme di gestione delle attività turistico ristorative</li> <li>Individuare tecniche di gestione volte all'abbattimento dei costi.</li> <li>Saper utilizzare le tecnologie informatiche</li> </ul>	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tecniche di gestione delle attività turistico ristorative</li> <li>Tecniche di gestione del magazzino e delle scorte</li> </ul>	<b>Contenuti</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICO RISTORATIVE</li> <li>LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI</li> <li>INFORMATICA ED ENOGASTRONOMIA</li> </ol>	<b>Competenze D.M. 92/2018 All 2G</b>  <b>1-2-3-4-9*</b>	<b>Modalità di verifica</b>  verifiche orali, scritte, pratiche sommative, in itinere e formative	<b>Periodo e ore</b>  <b>Trimestre 4 ore</b>	<b>Metodologie e didattiche e strumenti</b>  Lezione frontale Cooperative learning.  Libro di testo: "Masterlab Laboratorio dei servizi enogastronomici" 2' biennio e quinto anno
	<b>UDA 5.2</b>  <b>LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI</b>	<b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce.</li> <li>Individuare i prodotti di qualità del territorio.</li> </ul>	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.</li> <li>I marchi di tutela italiani ed europei.</li> <li>Gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico</li> </ul>	<b>Contenuti</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>RICONOSCERE LA QUALITÀ</li> <li>I DIVERSI ASPETTI DELLA QUALITÀ ALIMENTARE</li> <li>VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO</li> </ol>	<b>Competenze D.M. 92/2018 All 2G</b>  <b>1-2-3-4-6-7-9-11*</b>		<b>Periodo e ore</b>  <b>Trimestre 4 ore</b>	
<b>ANNO</b>  5°	<b>UDA 5.3</b>  <b>MATTEI</b>	<b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico,</li> </ul>	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere gli elementi della filiera alimentare; saper conoscere le caratteristiche della filiera corta e lunga;</li> </ul>	<b>Contenuti</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>LA PRODUZIONE DELL'OLIO</li> <li>LE VARIE CULTIVAR ITALIANE</li> </ol>	<b>Competenze D.M. 92/2018 All 2G</b>  <b>1-2-3-4-6*</b>	<b>Modalità di verifica</b> verifiche orali, scritte,	<b>Periodo e ore</b>  <b>Pentamestr e</b>	<b>Metodologie e didattiche e strumenti</b> Lezione frontale

	<b>OUTDOOR - STREET FOOD, PROJECTS &amp; LIFELONG LEARNING</b>  <b>L'OLIO TOSCANO</b>	merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzazione dei prodotti tipici con particolare riferimento al vino e all' olio extra vergine di oliva.</li> <li>• Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la realizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.</li> </ul>	saper distinguere tra i diversi tipi di distribuzione. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pianificare e gestire nel territorio un bene comune in modo partecipativo, integrato e sostenibile.</li> </ul>	3. CARTA DEGLI OLI 4. PANEL TEST		pratiche sommative, in itinere e formative	<b>8 ore</b>	Cooperative learning Libro di testo: <b>"Masterlab Laboratorio dei servizi enogastronomici" 2' biennio e quinto anno</b>
5° ANNO	<b>UDA 5.3</b>  <b>CATERING E BANQUETING</b>	<b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondenti ai principi estetici.</li> <li>• Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</li> </ul>	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Attrezzature per buffet e banchetti</li> <li>• Procedure di allestimento ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali.</li> </ul>	<b>Contenuti</b> 1. IL CATERING. 2. IL BANQUETING 3. IL CATERING-BANQUETING. 4. TIPOLOGIE DI UN EVENTI. 5. ATTREZZATURA SPECIALE	<b>Competenze D.M. 92/2018 All 2G</b>  -	<b>Modalità di verifica</b>  verifiche orali, scritte, pratiche sommative, in itinere e formative		<b>Metodologie e didattiche e strumenti</b> Lezione frontale Cooperative learning Libro di testo: <b>"Masterlab Laboratorio dei servizi enogastronomici" 2' biennio e quinto anno</b>

## LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

ANNO	UDA	Abilità	Conoscenze	Contenuti	Competenze	Modalità di verifica	Periodo e ore	Metodologie didattiche e strumenti
5° anno	<b>5-1</b>  <b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE</b>  <b>Modulo 1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper Applicare correttamente il sistema HACCP, la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</li> </ul>	L'igiene nella ristorazione  L'HACCP	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di	Osservazione in laboratorio  Test scritti con quesiti a scelta multipla, vero o falso e a risposta	marzo-maggio	Lezioni frontali in classe con spiegazioni  lavoro di gruppo in

	<b>La sicurezza alimentare</b>	<p>normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</li> <li>• Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali</li> <li>• Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente</li> </ul>		lavoro.	singola		laboratorio
<b>5°</b> anno	<b>5-1</b>  <b>IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE</b>  <b>Modulo 2</b>  <b>Sicurezza e salubrità sui posti di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper garantire la tutela e la sicurezza del cliente</li> </ul> <p>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro</p>	<p><b>Conoscere la normativa per la tutela e la sicurezza dei lavoratori e del cliente</b></p> <p><b>Fattori di rischio professionale e ambientali</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</li> <li>• Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali</li> <li>• Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente</li> </ul>	<p>Osservazione in laboratorio</p> <p>Test scritti con quesiti a scelta multipla , vero o falso e a risposta singola</p>	marzo-maggio	

		per evitare fonti di rischio						
ANNO	UDA	Abilità	Conoscenze	Contenuti	Competenze	Modalità di verifica	Periodo e ore	Metodologie didattiche e strumenti
5° anno	<b>5.1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE</b>  <b>Modulo 3</b>  <b>Approvvigionamento e qualità alimentare</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.</li> <li>Identificare quali quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</li> <li>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</li> <li>Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.</li> <li>Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e</li> </ul>	<p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</li> <li>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</li> <li>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</li> <li>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</li> <li>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</li> <li>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva</li> </ul>	<p>Osservazione in laboratorio</p> <p>Test scritti con quesiti a scelta multipla, vero o falso e a risposta singola</p>	marzo-maggio	<p>Lezioni frontali in classe con spiegazioni</p> <p>lavoro di gruppo in laboratorio</p>

5° anno	<b>5.1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE</b>  <b>Modulo 4</b>  <b>I menu della ristorazione commerciale</b>	servizi. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</li> <li>• Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</li> <li>• Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</li> <li>• Definire offerte gastronomiche qualitativamente e ente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio</li> <li>• Concetti di sostenibilità e certificazione</li> <li>• Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</li> <li>• Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</li> <li>• Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</li> <li>• Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</li> <li>• Azioni di controllo dell'attività di</li> </ul>	L'aspetto enogastronomico del menù  L'aspetto nutrizionale del menù  L'aspetto economico sul menù	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetti di sostenibilità e certificazione</li> <li>• Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</li> <li>• Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</li> <li>• Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</li> <li>• Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</li> <li>• Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria</li> </ul>	Osservazione in laboratorio  Test scritti con quesiti a scelta multipla, vero o falso e a risposta singola	marzo-maggio	Lezioni frontali in classe con spiegazioni  lavoro di gruppo in laboratorio
------------	---	---	--	---	---	--	--------------	---



		<ul style="list-style-type: none"> <li>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i> economici e</li> </ul>	gestione aziendale e budgetaria					
5° anno	<b>5.1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE</b>  <b>Modulo 5</b>  <b>Il catering e il banqueting</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare tecniche di <i>benchmarking</i>.</li> <li>Individuare i target e gli indicatori di <i>performance</i>.</li> <li>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, e dei risultati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elementi di <i>budgeting</i> per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</li> <li>Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</li> <li>Tecniche di reportistica aziendale.</li> <li>Tecniche di analisi per indici.</li> </ul>	Il catering e il banqueting	Supportare le attività di <i>budgeting reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i> , perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.		marzo-maggio	Lezioni frontali in classe con spiegazioni  lavoro di gruppo in laboratorio

ANNO	UDA	Abilità	Conoscenze	Contenuti	Competenze	Modalità di verifica	Periodo e ore	Metodologie didattiche e strumenti
------	-----	---------	------------	-----------	------------	----------------------	---------------	------------------------------------

5° anno	<p><b>5-2 AVANGUARDIA SOCIAL GOURMET</b></p> <p><b>CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE SOCIALE DI UN EVENTO ECOLABEL PER LA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY GOURMET</b></p>	<p>Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio</p>	<p>Conoscenza dei saperi del servizio professionale in cucina, al ristorante.</p> <p>- <i>Nuclei di sapere che richiedono collaborazione pluridisciplinare:</i></p> <p>Creatività e organizzazione.</p> <p>Conoscenza della tradizione e cultura del MADE IN ITALY</p> <p>Certificazioni Ecolabel</p> <p>Conoscenza dei saperi del servizio professionale in cucina, al ristorante.</p> <p>- <i>Nuclei di sapere che richiedono collaborazione pluridisciplinare:</i></p> <p>Creatività e organizzazione.</p> <p>Conoscenza della tradizione e cultura del MADE IN ITALY</p> <p>Certificazioni Ecolabel</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva</p>	<p><b>STREET FOOD ECOLABEL con CUCINA DA CAMPO O FOOD TRUCK PER APERIFARM APERITIVO URBAN AGRICOLO FINGER FOOD con studio di caso e business plan di un'azienda di street food (e previsione di costi per apocar modificato di Istituto) con servizio ALL'APERTO di banqueting e catering per la PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY attraverso opportune azioni di marketing e con parallela ricostruzione del proprio portfolio digitale</b></p>	1-2-3-4-6-9-10-11*	<p>verifiche orali, scritte, pratiche</p> <p>sommative, in itinere e formative</p>	<p>ottobre - dicembre</p> <p>trimestre</p> <p>10 ore circa</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Libro di testo: "Chef con Masterlab" 5° quinto anno</p> <p>Altro materiale: Materiale didattico fornito dal docente (appunti, schemi, fotocopie)</p>
------------	--	--	---	---	--------------------	--	--	---

ANN O	UDA	Abilità	Conoscenze	Contenuti	Competenze	Modalità di verifica	Periodo e ore	Metodologie didattiche e strumenti
5° anno	5-3 MATTEI OUTDOOR MATTEI OUTDOOR - STREET FOOD, PROJECTS & LIFELONG LEARNING		<p><b>STREET FOOD ECOLABEL con CUCINA DA CAMPO O FOOD TRUCK PER APERIFARM</b></p> <p><b>APERITIVO URBAN AGRICOLO FINGER FOOD con studio di caso e business plan di un'azienda di street food (e previsione di costi per apercar modificato di Istituto) con servizio all'aperto di banqueting e catering</b></p> <p><b>PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY attraverso opportune azioni di marketing e con parallela</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'informazione turistica: dall'on site all'on line. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</li> </ul>	1-2-3-4-6-9-10-11*	<p>Osservazione in laboratorio</p> <p>Test scritti con quesiti a scelta multipla, vero o falso e a risposta singola</p>	marzo- maggio	<p>Lezioni frontali in classe con spiegazioni</p> <p>lavoro di gruppo in laboratorio</p>

			ricostruzione del proprio portfolio digitale					
--	--	--	--	--	--	--	--	--

## DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

5°	<b>Modulo 1: Il viaggio del mio sapere</b>  <b>“Il mercato turistico”</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare i caratteri del mercato turistico: analizzare il mercato e interpretarne le dinamiche.</li> <li>• Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione.</li> <li>• Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, inerenti uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili.</li> <li>• Saper cogliere l'importanza di un uso razionale delle risorse naturali e del concetto di sviluppo responsabile.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i caratteri del turismo, i fattori che influenzano il turismo internazionale e le nuove tendenze in ambito turistico.</li> <li>• Saper definire gli organismi nazionali e internazionali che si occupano della materia turistica,</li> <li>• le principali fonti normative interne e internazionali relative a questo settore. Conoscere le dinamiche del turismo in Italia e gli strumenti economici e quantitativi di analisi del mercato interno.</li> <li>• Conoscere l'organizzazione del turismo in Toscana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicare nella madrelingua.</li> <li>• Utilizzare i principali concetti relativi al mercato turistico per formulare valutazioni con riferimento a fenomeni reali.</li> <li>• Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</li> </ul>	Colloqui orali	Primo periodo  1 verifica orale	Metodologie didattiche: lezione frontale; lezione partecipata.  Strumenti: libro di testo; appunti forniti dalla docente. Siti internet e materiale online
----	---	--	---	--	----------------	---------------------------------------	---

5°	<b>Modulo 2: il viaggio del mio sapere</b>  <b>“Il marketing”</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere l'importanza della funzione marketing per l'impresa che desideri fidelizzare il cliente.</li> <li>• Individuare le tecniche di marketing più opportune per la promozione del prodotto turistico a livello territoriale.</li> <li>• Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili.</li> <li>• Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</li> <li>• Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche di studio.</li> <li>• Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere il concetto di marketing e la sintesi della sua evoluzione;</li> <li>• Saper definire il marketing turistico e le sue classificazioni: marketing privato, pubblico, territoriale. Conoscere le fasi di analisi e decisione del marketing strategico (analisi SWOT, segmentazione, targeting, posizionamento, determinazione degli obiettivi strategici)</li> <li>• Conoscere le leve del marketing operativo (marketing mix): la politica di prodotto e il suo ciclo di vita, l'importanza dell'ambiente e del personale, la determinazione del prezzo di vendita, la distribuzione, la pubblicità e la promozione.</li> <li>• Conoscere le tecniche di web marketing e il contenuto del marketing plan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare.</li> <li>• Gestire forme di interazione orale secondo specifici scopi comunicativi.</li> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative del contesto economico.</li> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento.</li> <li>• Acquisire uno spirito imprenditoriale.</li> <li>• Utilizzare i concetti economici appresi per valutare esempi di situazioni reali.</li> </ul>	<b>Colloqui orali</b> <b>Prove semistrutturate</b> <b>Prove strutturate</b>	Primo periodo  2 verifiche : 1 scritta 1 orale	Metodologie didattiche: lezione frontale; lezione partecipata; case studies.  Strumenti: libro di testo; appunti forniti dalla docente; materiale multimediale.
5°	<b>Modulo 3: il viaggio del mio sapere</b>  <b>“Strategia, pianificazione e business plan”</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere l'importanza dell'attività di pianificazione.</li> <li>• Individuare fasi e procedure per redigere un business plan.</li> <li>• Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili.</li> <li>• Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i concetti di: previsione, strategia, pianificazione.</li> <li>• Definire gli aspetti significativi e gli elementi del business plan, gli investimenti e i finanziamenti,</li> <li>• la costruzione dello studio di fattibilità nella fase di start-up dell'azienda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestire forme di interazione orale secondo specifici scopi comunicativi. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative del contesto economico.</li> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro.</li> <li>• Utilizzare concetti e modelli</li> </ul>	<b>Colloqui orali</b> <b>Prove semistrutturate</b> <b>Prove strutturate</b>	Secondo periodo  2 prova orale 1 scritta	Metodologie didattiche: lezione frontale; lezione partecipata; case studies.  Strumenti: libro di testo; appunti forniti dalla docente; materiale

		<p>straniera su tematiche di studio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni.</li> <li>• Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione.</li> </ul>		<p>relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare i concetti e gli strumenti dell'asse culturale matematico per affrontare problemi non completamente strutturati relativi al settore di riferimento.</li> <li>• Acquisire uno spirito imprenditoriale.</li> <li>• Imparare ad imparare.</li> </ul>			multimediale.
	<p><b>AVANGUARDI A GOURMET &amp; SOCIAL</b></p> <p><i><b>Campagna social di evento per promozione del Made in Italy</b></i></p>	<p><b>Compito di realtà:</b></p> <p>Individuazione di strategie di marketing per la realizzazione di una CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE SOCIAL SU INSTAGRAM DI UN EVENTO ECOLABEL PER LA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY GOURMET ed elaborazione di un menu' da ristorante gourmet con prodotti DOP, IGP e STG per l'evento</p> <p><b>prodotto:</b> una scheda con il piano di marketing per la promozione e la vendita dell'evento e indicazioni sul piano di comunicazione che preveda anche l'utilizzo dei socia</p> <p><b>in particolare :</b> mission,immagine che si vuol creare dell'azienda da realizzare anche con</p>	<p><b>Contenuti disciplinari</b></p> <p>Conoscere il concetto di marketing</p> <p>Conoscere e saper applicare le fasi di analisi e decisione del marketing strategico (analisi SWOT, segmentazione, targeting, posizionamento, determinazione degli obiettivi strategici)</p> <p>Conoscere e saper applicare le leve del marketing operativo (marketing mix)</p> <p>Conoscere e saper applicare gli strumenti del web marketing e della comunicazione aziendale</p>	<p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</li> <li>• Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</li> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità</li> </ul>		<p>Primo periodo</p> <p>1 valutazione del progetto individuale</p>	<p>Scheda progetto in formato multimediale</p>

		<p><b>l'evento,, identificare il target, luogo e data dell'evento, modalità di organizzazione dell'evento, personale occorrente, dimensioni dell'azienda, aperture.</b></p> <p>MARKETING MIX:</p> <p>1)motivazione delle scelte di Prodotto( materie prime, fornitori, presentazione e modalità di servizio) , determinazione del prezzo e</p> <p>2)motivazioni delle scelte di prezzo ( prezzo e calcoli per determinare il costo primo)</p> <p>3)motivazioni di scelta della distribuzione , determinare gli effetti attesi dall'evento sulla distribuzione</p> <p>4)scelte della comunicazione ; canali, strumenti adatti alla mission</p> <p>motivazione delle scelte della comunicazione ,messaggio da veicolare.Budget,mision per profilo social ( piano comunicazione social con obiettivi e strumenti di valutazione di risultati , strumenti, contenuti, stile,,colori ,dimensioni , brand , messaggio)</p>		<p>avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato 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.</li> <li>● Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</li> <li>● Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area</li> </ul>			Scheda progetto in formato multimediale
--	--	--	--	---	--	--	---

	<b>MATTEI OUTDOOR - STREET FOOD, PROJECTS &amp; LIFELONG LEARNING</b>	<p>Compito di realtà:</p> <p><b>realizzazione di un business plan di un'azienda di street food</b></p> <p>apecar modificato con servizio ALL'APERTO ( eventualmente da utilizzare per banqueting e catering ) per la PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY e di opportune azioni di marketing</p> <p><b>saper realizzare una scheda progettuale per una azienda individuale con Apecar modificato:</b></p> <p>in particolare: analisi del contesto territoriale e settoriale analisi della concorrenza analisi della domanda e individuazione del target analisi SWOT marketing mix piano degli investimenti piano economico budget delle vendite analisi indici di redditività</p>	<p><b>Contenuti disciplinari</b></p> <p>conoscere gli aspetti significativi e gli elementi del business plan, degli investimenti e i finanziamenti,</p> <p>conoscere gli elementi per la costruzione dello studio di fattibilità nella fase di start-up dell'azienda.</p> <p>Conoscere le tecniche di web marketing e il contenuto del marketing plan.</p> <p>Conoscere le tecniche del marketing mix</p>	professionale di riferimento.		secondo periodo 1 valutazione del progetto individuale	
--	---	--	---	-------------------------------	--	--	--



5°	<p><b>Modulo 6:</b></p> <p><b>“Educazione Civica”</b></p> <p><b>Nell’abito del Progetto: “lo stato e le organizzazioni sovranazionali, La tutela del territorio e del patrimonio culturale per uno sviluppo sostenibile ”</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati.</li> <li>• Confrontare documenti di vario tipo selezionando le informazioni ritenute più affidabili.</li> <li>• Saper analizzare fenomeni complessi.</li> <li>• Saper riconoscere i valori comuni e le differenze nei sistemi di nazioni diverse.</li> <li>• Saper valorizzare la propria identità nazionale in un sistema globalizzato.</li> <li>• Identificare le competenze dello Stato e degli enti sovranazionali</li> <li>• Argomentare una propria idea su una tematica specifica, con motivazioni valide.</li> <li>• Saper cogliere l’importanza di una tutela del patrimonio culturale di un paese e del concetto di sviluppo responsabile.</li> </ul>	<p>Conoscenze trimestre: lo Stato e gli Enti sovranazionali, ONU , EU , organizzazioni non governative</p> <p>Conoscenze pentamestre: agenda 2030 , UNESCO, tutela dei patrimonio culturale materiale e immateriale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper esercitare una nuova cittadinanza orientata al pluralismo, ai valori democratici e a un nuovo modello di sviluppo economico, coerente con gli obiettivi sanciti nell’Agenda 2030.</li> <li>• Gestire forme di interazione orale secondo specifici scopi comunicativi. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative del contesto di riferimento.</li> <li>• Imparare ad imparare.</li> <li>• Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, e individuate strategie di valorizzazione del patrimonio culturale nazionale.</li> </ul>	<p><b>Relazione individuale con esposizione orale.</b></p>	<p>8 ore (trimestre)</p> <p>8 ore (pentamestre)</p>	<p>Metodologie didattiche: lezione frontale; lezione partecipata.</p> <p>Strumenti: libro di testo; appunti forniti dalla docente; materiale multimediale.</p>
----	---	--	--	--	--	---	--