



**I.I.S.
G.
GASPARRINI
MELFI**



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

**Corso serale del percorso di Secondo Livello in accordo di rete con il CPIA di Potenza
(Art.5, Comma 2 del DPR 263/2012)**

Settore Servizi – Articolazione Enogastronomia -

PROGRAMMAZIONE ASSE DEI LINGUAGGI

Discipline:Italiano-Inglese-Francese

Anno Scolastico 2021-2022

Codice Ministeriale:**PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.:**93026620760**
Codice univoco di fatturazione:**UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email:pzis028007@istruzione.it
Email PEC:pzis028007@pec.istruzione.it

Tel:**0972/24436**
Fax:**0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI






Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

PROFILO IN USCITA

Il Diplomato in Enogastronomia e ospitalità alberghiera acquisisce specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, l'alunno consegue quelli relativi agli insegnamenti di area generale declinati in termini di competenze e qui di seguito specificati:

-  **COMPETENZA N. 1** Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
-  **COMPETENZA N. 2** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
-  **COMPETENZA N.3** Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

- ✚ **COMPETENZA N. 4** Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- ✚ **COMPETENZA N. 5** Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- ✚ **COMPETENZA N. 6** Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- ✚ **COMPETENZA N. 7** Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- ✚ **COMPETENZA N. 8** Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- ✚ **COMPETENZA N. 9** Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- ✚ **COMPETENZA N. 10** Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- ✚ **COMPETENZA N. 11** 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
- ✚ **COMPETENZA N. 12** Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U.D. 0 Ripasso nuclei tematici Primo periodo didattico (attività di orientamento e accertamento delle competenze formali informali e non formali)			
Competenze		Conoscenze	Abilità
<p>Al termine del percorso di insegnamento-apprendimento riferito al Primo periodo didattico, le/gli allieve/i saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none">- operare collegamenti interdisciplinari tra contenuti microlinguistici e contenuti attinenti le discipline di indirizzo;- padroneggiare il sistema linguistico straniero sapendo riadattare le stesse strutture a scopi espressivi differenti; saper riformulare il discorso attraverso strategie di compensazione;- individuare ed utilizzare il corretto repertorio comunicativo e i linguaggi settoriali della lingua straniera per orientarsi ed agire nel contesto operativo e professionale di riferimento.		<p>Contenuti di sintassi, grammatica e lessico.</p> <ul style="list-style-type: none">- Lessico: repertorio lessicale di 'microlingua' attinente al settore di indirizzo; approfondimento degli aspetti relativi all'uso della terminologia specifica del settore dell'enogastronomia; Dizionario enogastronomico;• Grammatica e sintassi: revisione e consolidamento delle strutture grammaticali di base: le espressioni di quantità, i connettivi logici; <p>Contenuti specifici riferiti alla cultura e civiltà inglese e francese.</p> <p>Lettura e comprensione di testi legati all'ambito dell'enogastronomia (cibo e cultura, cibo e salute) corredati da domande di comprensione di testi differenti (domande aperte, chiuse, a 'risposta breve', Vero/Falso).</p> <p>Contenuti specifici riferiti alla lingua italiana</p> <ul style="list-style-type: none">- Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali- Contesto, scopo e destinatario della comunicazione- Varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi	<p>-Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi legati al settore dei servizi alberghieri dell'enogastronomia.</p> <ul style="list-style-type: none">- Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi

A conclusione del **primo biennio** l'articolazione dell'insegnamento di **Lingua Inglese**, in termini di conoscenze e abilità è riconducibile in linea generale al livello **B1** del QCER, mentre per la **Lingua Francese** al livello **A2** del QCER. Essa è di seguito dettagliata in U.D. per la progettazione disciplinare nell'ambito dell'interazione dei percorsi didattici delle discipline afferenti l'asse dei linguaggi.



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U.D. 1 ALLA RICERCA DI UN LAVORO II periodo didattico			Ore Ing. 22 Ita. 20 Fr. 27
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 7	Lingue straniere Saper comprendere e rispondere ad una offerta di lavoro Saper redigere una lettera di presentazione e un curriculum vitae Saper nominare e descrivere il personale del ristorante	Lingue straniere - Vocabolario: la divisa da cucina - Comprensione scritta e produzione orale - Come cercare un lavoro - Come redigere un CV - Presente indicativo dei verbi in lingua straniera.	Essere in grado di: - scrivere una lettera di presentazione - redigere un curriculum vitae - descrivere gli elementi che compongono la divisa - costruire una frase in lingua straniera - Sapere scrivere un CV - Sapere rispondere ad un'offerta di lavoro
Competenze intermedie	- Redigere un CV e la lettera di motivazione - Redigere un'offerta di lavoro - Saper sostenere un colloquio di lavoro	Italiano Teoria della comunicazione: emittente, ricevente, codice, canale Il lessico specifico dell'ambito alimentare. Lettera, sms, social network, email, internet	- Applicare la conoscenza ordinata delle strutture della lingua italiana ai diversi livelli del sistema - Nell'ambito della produzione e dell'interazione orale, attraverso l'ascolto attivo e consapevole, padroneggiare situazioni di comunicazione tenendo conto dello scopo, del contesto, dei destinatari
Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	Italiano Saper acquisire e interpretare le informazioni Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi		
Progetto UDA	FOOD AND TOURISM: ITINERARIO ENOGASTRONOMICO E CULTURALE		

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

	IN BASILICATA	
Contenuti minimi in caso di DDI		
Italiano		
<ul style="list-style-type: none">• Criteri di accesso e consultazione delle fonti di informazione e di documentazione• Criteri di base per la redazione di un CV• Scrivere semplici testi adeguati al contesto lavorativo		
Obiettivi minimi delle lingue straniere		
<ol style="list-style-type: none">1. comprensione orale: individuare il senso globale di brevi e semplici messaggi, dialoghi, conversazioni, istruzioni su argomenti di vita quotidiana;2. comprensione scritta: individuare il significato di elementi non noti di un brano sulla base di informazioni ricavabili dal contesto;3. produzione orale: esprimersi su argomenti di carattere generale in modo il più possibile adeguato al contesto di studio e/o di lavoro;4. produzione scritta: completamento di frasi o brevi brani su argomenti noti, test di completamento, dettati, semplici traduzioni, brevi riassunti.		



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U.D. 2 CIBO E LETTERATURA		Ore: Ing. 22 Ita. 130 Fr. 29	
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 2 - 4	Lingue straniere Saper interagire all'interno di una brigata di cucina Descrivere la divisa di cucina, i diversi compiti e ruoli all'interno della brigata Descrivere i diversi tipi di ristorante, le aree del ristorante e i settori di servizio -Utilizzare lessico settoriale per descrivere progetti ed elaborare ricette -Leggere e comprendere brevi testi relativamente complessi riguardanti argomenti del settore di indirizzo	Lingue straniere - Vocabolario: stoviglie e utensili principali; - Grammatica: il passato. - Comprensione scritta e produzione orale: organizzare il ristorante per il servizio; dare il benvenuto agli ospiti. -gli antipasti, le portate principali, i dolci. - Viaggio nei ricordi: la madeleine di Marcel Proust - Partecipio passato, passato prossimo, accordo con i verbi essere e avere per la lingua italiana. Per le lingue straniere: utilizzo delle forme e dei tempi del passato nei contesti appropriati.	Essere in grado di: - elencare le principali aree del ristorante e le principali attrezzature di servizio - descrivere le diverse tipologie di ristoranti e i loro diversi settori - parlare di azioni avvenute prima di altre nel passato -Descrivere i differenti piatti - Presentare ricette e variarle -Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale -Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari -Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio -Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca -Produrre testi scritti di vario genere. -Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali - Argomentare su tematiche predefinite in
Competenze intermedie -Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. -Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. -Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi	Italiano Saper collocare ogni autore nel suo tempo, sapendo riconoscere i contenuti essenziali delle opere proposte, la vita, la poetica degli autori Saper produrre, in forma scritta e orale, diversi tipi di testi Saper elaborare un semplice scritto, graficamente leggibile, corretto dal punto di vista ortografico, grammaticale e sintattico Saper relazionare in forma orale e scritta i	Italiano -Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dalle origini all'unificazione nazionale -Testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche	

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modoglobale e analitico testi orali e scritti pococomplessi di diversatipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzandoun registro adeguato.	contenuti studiati Saper rispondere ad un questionario di comprensione	- Le varie tipologie testuali	conversazioni e colloqui secondo regole strutturate -Identificare le tappe fondamentali del processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo all'Unità d'Italia -Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano e internazionale nel periodo considerato.
Progetto UDA	LA PRIMA COLAZIONE - TRA CULTURA E SCIENZA, TRADIZIONE E MODERNITA'		



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Contenuti minimi in caso di DDI

Italiano

- Linee generali di testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale dalle origini all'unità d'Italia
- Il testo argomentativo
- Comprensione e interpretazione di testi di vario tipo

Lingue straniere

Arricchimento del proprio repertorio lessicale
Conoscenza di strutture grammaticali e logiche comuni a più materie
Capacità di adeguarsi alle varie situazioni comunicative
Acquisizione dei linguaggi specifici



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U.D. 3 CIBO E CULTURA			Ore: Ing. 22 Fr. 29
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 5	Saper distinguere il cibo in categorie Saper denominare e descrivere il lessico della gastronomia Saper confrontare gli ingredienti tra loro per pianificare un menu	- Vocabolario: la sequenza delle portate del menu - Grammatica: verbi servili (lingua italiana); i verbi modali in lingua straniera. - Comprensione scritta e produzione orale: dare suggerimenti sul cibo e descrivere i piatti. - I marchi di qualità: AOC, certificato di conformità, AOP, IGP	Essere in grado di: - dialogare con il cliente che desidera ordinare - accettare o rifiutare una prenotazione - leggere e comprendere un menu - descrivere piatti e preparazioni semplici - descrivere procedimenti in successione - fare richieste e offerte - Conoscere e riconoscere i differenti tipi di marchio
Competenze intermedie	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti la sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il		

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.		
---	--	--

U.D. 4 L'INTERCULTURA A TAVOLA			Ore: Ing. 22 Ita. 28 Fr. 27
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 4	Lingue straniere Saper accogliere e assistere il cliente durante il pasto	Lingue straniere - Vocabolario: degustazione del vino; termini riferiti alla degustazione. - Comprensione scritta e produzione orale: lamentarsi e scusarsi.	Essere in grado di: - dare suggerimenti al cliente - proporre alcuni abbinamenti di vini ai piatti - parlare di azioni compiute nel passato - Classificare i ristoranti per categoria
Competenze intermedie	Saper accettare un'ordinazione e fornire suggerimenti nelle scelte e abbinamenti dei		

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati. Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale	vini -Individuare e utilizzare gli strumenti essenziali di comunicazione più appropriati per intervenire in contesti professionali -Comprendere e produrre brevi testi scritti e orali riguardanti esperienze e situazioni relativi al settore della ristorazione Italiano Saper relazionare in forma orale e scritta i contenuti studiati in prospettiva interculturale	-Viaggio attraverso i nuovi luoghi della ristorazione: pub, bistrot, pizzeria,brasserie. Gli avverbi di quantità. Italiano Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. Tradizioni culturali e artistiche del territorio.	-Presentare e definire i luoghi della ristorazione i più frequentati ai nostri giorni -Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi - Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio.
Progetto UDA	LA PRIMA COLAZIONE - TRA CULTURA E SCIENZA, TRADIZIONE E MODERNITA' FOOD AND TOURISM:ITINERARIO ENOGASTRONOMICO E CULTURALE IN BASILICATA		
Contenuti minimi in caso di DDI Italiano <ul style="list-style-type: none">• Tradizioni culturali e fonti letterarie e artistiche del territorio Lingua straniera inglese e francese			



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Lingue straniere

1. Arricchimento del proprio repertorio lessicale
2. Conoscenza di strutture grammaticali e logiche comuni a più materie
3. Capacità di adeguarsi alle varie situazioni comunicative
4. Acquisizione dei linguaggi specifici

U.D. 5 LAVORARE NEL BAR

Ore: Ing. 22 Ita. 20 Fr. 27

Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 2 - 4	Lingue straniere Saper interagire con i clienti. Saper distinguere i vari tipi di tè e le attrezzature per la preparazione. Saper descrivere diverse bevande alcoliche: distillati e liquori.	Lingue straniere - Vocabolario: nomi di alcune attrezzature specifiche. - Prendere le ordinazioni; parlare delle bevande - I verbi chiave, attrezzature e ingredienti per la preparazione di bevande - Il condizionale	Essere in grado di: - prendere le ordinazioni - scrivere e realizzare bevande analcoliche e di caffetteria - usare espressioni per formulare/accettare proposte - dare suggerimenti -Prendere le ordinazioni -Parlare delle bevande
Competenze intermedie	-Sapere interagire con i clienti -Sapere descrivere le diverse bevande		



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

<p>Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista.</p> <p>Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</p> <p>Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti. Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della</p>	<p>Italiano</p> <p>-La comunicazione professionale</p>	<p>Italiano</p> <p>-Lessico settoriale.</p>	<p>- Realizzare bevande</p> <p>-Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali</p> <p>-Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico</p>
---	---	--	--

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

lingua italiana. Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.			
Progetto UDA	LA PRIMA COLAZIONE - TRA CULTURA E SCIENZA, TRADIZIONE E MODERNITA' FOOD AND TOURISM: ITINERARIO ENOGASTRONOMICO E CULTURALE IN BASILICATA		



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Contenuti minimi in caso di DDI

Italiano

Il lessico del settore ristorativo/turistico

Lingue straniere

Arricchimento del proprio repertorio lessicale

Conoscenza di strutture grammaticali e logiche comuni a più materie

Capacità di adeguarsi alle varie situazioni comunicative

Acquisizione dei linguaggi specifici

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U.D. 6 IL MONDO DEI COCKTAIL				Ore: Ing. 22 Fr. 26
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N. 5	Saper dare istruzioni per eseguire un cocktail Saper nominare e descrivere l'attrezzatura di base e gli utensili per preparare un cocktail Saper identificare e selezionare gli ingredienti base per preparare un cocktail -sapere dare istruzioni per eseguire un cocktail -sapere nominare e descrivere l'attrezzatura di base e gli utensili per preparare un cocktail -sapere identificare e selezionare gli ingredienti base per preparare un cocktail	- Vocabolario: verbi ed espressioni utili nella descrizione della preparazione del cocktail - Avverbi di frequenza e frasi avverbiali - Comprensione scritta e produzione orale: parlare di cocktails. -Il mondo dei cocktails: cocktails alcolici e non alcolici, frullati e cocktails, il buffet - I verbi chiave del barman; attrezzature e ingredienti per cocktails - Parlare di un cocktail	Essere in grado di: - elencare le principali attrezzature di base - chiedere/dare informazioni per la preparazione di un cocktail - indicare il susseguirsi di azioni - utilizzare verbi adeguati - indicare la frequenza con cui avvengono le azioni -presentare i diversi tipi di cocktails -utilizzare i verbi adeguati -elencare le principali attrezzature di base	
Competenze intermedie				
Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando unregistro				

Codice Ministeriale:**PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.:**93026620760**
Codice univoco di fatturazione:**UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email:pzis028007@istruzione.it
Email PEC:pzis028007@pec.istruzione.it

Tel:**0972/24436**
Fax:**0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

adeguato.			
-----------	--	--	--

III Periodo didattico (ex 5°anno)

U.D. 1 LA COMUNICAZIONE NELL'ENOGASTRONOMIA			Ore: Ing. 16 Ita. 10 Fr. 16
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 5	Lingue straniere Saper nominare e descrivere l'attrezzatura e gli utensili della cucina Saper comprendere i nomi delle più comuni spezie usate in cucina Composizione e redazione di ricette con erbe aromatiche e spezie	Lingue straniere - Utensili, pentole e padelle - Grammatica: i pronomi - Comprensione scritta e produzione orale: parlare di erbe e spezie usate nelle ricette Italiano Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di	Essere in grado di: - nominare gli utensili e le pentole da usare in cucina - comprendere e scrivere il lessico relativo ad erbe aromatiche e spezie usate - scrivere e realizzare ricette di piatti speziati - Utilizzare i linguaggi settoriali in contesti professionali
Competenze intermedie	Italiano		



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

<p>Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in</p>	<p>Saper produrre relazioni, testi informativi e argomentativi</p> <p>Saper condurre un colloquio orale con coerenza e chiarezza sia pure nella semplicità delle operazioni concettuali</p> <p>Saper rapportare le competenze e le conoscenze proprie della disciplina al mondo del lavoro e alla specificità dell'indirizzo di studio</p> <p>-Conoscere il mercato enogastronomico</p> <p>-saper redigere brevi testi per presentare e promuovere la propria azienda.</p> <p>-Saper sostenere un colloquio di lavoro.</p> <p>Saper comunicare con il personale ed i fornitori.</p> <p>-Saper utilizzare il linguaggio tecnico settoriale.</p>	<p>tematiche coerenti con l'indirizzo di studio</p> <p>-Strumenti e metodi di documentazione per l'informazione professionale</p> <p>-</p> <p>.</p>	<p>-Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico</p> <p>-Interloquire e argomentare in situazioni professionali del settore di riferimento</p> <p>Utilizzare le forme di comunicazione multimediale più adatte al settore di riferimento</p>
---	--	---	--

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.			
Progetto UDA	DIVENTO IMPRENDITORE		
Contenuti minimi in caso di DDI Italiano <ul style="list-style-type: none">L'argomentazione nel contesto lavoro Lingue straniere inglese e francese <ol style="list-style-type: none">Arricchimento del proprio repertorio lessicaleConoscenza di strutture grammaticali e logiche comuni a più materieCapacità di adeguarsi alle varie situazioni comunicativeAcquisizione dei linguaggi specifici			

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U.D. 3 CIBO E LETTERATURA		Ore: Ing. 16 Ita. 60 Fr. 18	
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 2	Lingue straniere Saper dare istruzioni per eseguire ricette in lingua straniera. Descrivere diversi metodi di cottura Saper denominare e descrivere gli ingredienti di cucina	Lingue straniere - Verbi utilizzati nelle ricette e nei metodi di cottura - Comprensione scritta e produzione orale: prepariamo piatti fiammati -La gastronomia nella storia: i biscotti di Baudelaire e Proust e i romanzi del '900 (Simenon) -Dal piacere di stare a tavola al modo corretto di mangiare: i regimi alimentari - La forma passiva; i pronomi relativi.	Essere in grado di: - spiegare in modo efficace la modalità di cottura - elencare gli ingredienti di una ricetta - spiegare il procedimento di una ricetta - usare in modo adeguato gli avverbi -Creare semplici collegamenti tra il cibo e la letteratura -Argomentare sulle scelte alimentari -Realizzare dei menu equilibrati -Interpretare testi letterari con opportuni metodi e strumenti di analisi al fine di formulare un motivato giudizio critico -Collegare i testi letterari con altri ambiti disciplinari
Competenze intermedie Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi	Saper osservare regole nella preparazione delle pietanze Saper organizzare un buffet per eventi speciali Utilizzare il lessico settoriale per descrivere progetti ed elaborare ricette -Leggere e comprendere brevi testi relativamente complessi riguardanti argomenti del settore di indirizzo Italiano Conoscere i contenuti delle opere proposte, la vita, la produzione, la poetica degli autori Collocare ogni autore nel suo tempo e all'interno dei quadri culturali di riferimento Saper produrre analisi testuali, testi informativi e argomentativi Saper condurre un colloquio orale con	Italiano -Elementi e principali movimenti culturali della tradizione letteraria italiana dall'Unità d'Italia a oggi, con riferimenti a letterature di altri paesi -Testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale di fine '800 e del '900	

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
 Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
 Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
 Email: pzis028007@istruzione.it
 Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
 Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

utilizzando anche risorse multimediali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).	coerenza e chiarezza sia pure nella semplicità delle operazioni concettuali Saper rapportare le conoscenze e le competenze proprie della disciplina al mondo del lavoro.		
Progetto UDA			
Contenuti minimi in caso di DDI Italiano <ul style="list-style-type: none">• Linee generali di testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale dall'unità d'Italia alla prima metà del '900• Il testo argomentativo• Comprensione e interpretazione di testi in funzione della prima prova dell'esame di Stato Lingue straniere inglese e Francese <ol style="list-style-type: none">1. Arricchimento del proprio repertorio lessicale; Capacità di adeguarsi alle varie situazioni comunicative2. Conoscenza di strutture grammaticali e logiche comuni a più materie; Acquisizione dei linguaggi specifici.			



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U.D. 4 IL MONDO DELL'HAPPY HOUR			Ore: Ing. 16 Fr. 15
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 5	Saper nominare e descrivere le principali attrezzature della cucina Saper nominare e descrivere la preparazione di long drinks, frappè, frullati e succhi	- Alcune attrezzi da cucina - Verbi imperativi; comparativi e superlativi. - Cenni sulla nascita dell'happy hour: l'happy hour come momento di aggregazione. - Cocktails e buffet - Gli aperitivi contemporanei - Organizzare un evento GRAMMATICA: il passato	Essere in grado di: - elencare le principali attrezzature della cucina - descrivere le regole basilari per creare un cocktail - esprimere il desiderio di fare/non fare qualcosa - esprimere confronti o descrivere una qualità al massimo/minimo grado
Competenze intermedie	- Saper brevemente esporre i concetti del tema oggetto di studio. - Saper associare una bevanda con un cibo - Saper organizzare un evento.		- Saper guidare il cliente nella scelta dell'aperitivo - Saper organizzare un avvenimento - Saper porre domande e risposte sulle bevande e i cibi.
Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e			

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.			

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U.D. 5 LE TRADIZIONI CULTURALI LOCALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI			Ore: Ing. 18 Ita. 29 Fr. 17
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 4 - 6	Lingue straniere Saper comprendere ricette tipiche delle diverse festività italiane e straniere Identificare le qualità di un buon chef nel saper dare istruzioni Saper denominare e descrivere ingredienti e procedimenti -Interagire in brevi conversazioni -Sapere nominare e descrivere i piatti tipici della cultura nazionale ed internazionale -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionale.	Lingue straniere - Salse, zuppe - Grammatica: il passivo e l'imperativo. - Comprensione scritta e produzione orale: un menu festivo; parlare di piatti tradizionali -I piatti tipici delle culture italiana, inglese e francese -I piatti delle feste Italiano -Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi -Tradizioni culturali e fonti letterarie e artistiche del territorio	Essere in grado di: - parlare delle principali festività - dare istruzioni, descrivere procedimenti - scrivere un breve testo per descrivere feste e tradizioni - esprimere un'azione senza sapere o dare importanza alla persona che la compie -parlare dei piatti tipici dell'Italia e dei paesi anglofoni e francofoni -parlare dei piatti delle feste -Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi - Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio
Competenze intermedie			
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale. 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	Italiano Saper relazionare in forma orale e scritta i contenuti studiati in prospettiva interculturale		

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

professionale.			
Progetto UDA	DIVENTO IMPRENDITORE		
Contenuti minimi in caso di DDI Italiano Elementi essenziali della cultura europea tra '800 e '900 Lingue Straniere inglese e francese I principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali nel settore dei servizi alla ristorazione			

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



**I.I.S.
G.
GASPARRINI
MELFI**



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

**Corso serale del percorso di Secondo Livello in accordo di rete con il CPIA di Potenza
(Art.5, Comma 2 del DPR 263/2012)**

Settore Servizi – Articolazione Enogastronomia –

PROGRAMMAZIONE ASSE SCIENTIFICO- TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

Discipline: Scienza e cultura dell'alimentazione- Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina-

Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita - Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Anno Scolastico 2021-2022

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

PROFILO IN USCITA

Il Diplomato in Enogastronomia e ospitalità alberghiera acquisisce specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, l'alunno consegue i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- COMPETENZA N. 1** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- COMPETENZA N. 2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- COMPETENZA N. 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- COMPETENZA N. 4** Predisporre prodotti, servizi e menu 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



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

- ✚ **COMPETENZA N. 5** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- ✚ **COMPETENZA N. 6** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
- ✚ **COMPETENZA N. 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
- ✚ **COMPETENZA N. 8** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web
- ✚ **COMPETENZA N. 9** Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
- ✚ **COMPETENZA N. 10** Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- ✚ **COMPETENZA N. 11** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Disciplina: Laboratorio di enogastronomia settore cucina

II Periodo didattico (ex 3°)

U. D. 0 Ripasso nuclei tematici Primo periodo didattico (attività di orientamento e accertamento delle competenze formali, informali e non formali)			
Competenze	Conoscenze	Abilità	
<ul style="list-style-type: none">• Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali.• Predisporre semplici prodotti e servizi utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali.	<ul style="list-style-type: none">• Nozioni fondamentali di igiene e sicurezza• Le lavorazioni di base• Metodi di cottura	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare il laboratorio e gli utensili secondo le norme di igiene e sicurezza• Conoscere e saper utilizzare le preparazioni di base e le salse realizzando vivande e specialità nel rispetto delle tecniche di cucina e delle buone prassi di lavorazione• Realizzare e presentare semplici preparazioni dolciarie e per la panificazione	



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 1 Menu- cucina territoriale, nazionale e internazionale				Ore 16
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N. 4 - 7	<ul style="list-style-type: none">Elaborare semplici menu.Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualitàUtilizzare le principali produzioni agroalimentari della cucina del territorio, regionale e nazionaleUtilizzare prodotti e piatti tipici delle cucine europee più rappresentate nel servizio di ristorazione italiano	<ul style="list-style-type: none">Le ricette.I sapori fondamentali.Le diverse occasioni di servizioCriteri di composizione di un menu.I marchi di qualità italiani ed europei. Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità.La produzione locale.Caratteristiche di base della	<ul style="list-style-type: none">Redigere menu semplici adatti alle diverse occasioni di servizio e alle differenti forme di ristorazioneEffettuare abbinamenti gastronomici correttiRiconoscere i diversi marchi di qualità. Le certificazioni di qualità dei prodotti agroalimentariDistinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale.	
Competenze intermedie				
Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la				



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

<p>predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del made in Italy in contesti professionali noti.</p>	<p>Contenuti minimi in caso di D.D.I:</p> <p>saper realizzare semplici menù della cucina regionale, nazionale e internazionale</p>	<p>gastronomia delle diverse regioni italiane.</p> <ul style="list-style-type: none">• Caratteristiche delle cucine europee.	<ul style="list-style-type: none">• Applicare le tecniche di preparazione e cottura. Eseguire alcune ricette della tradizione regionale.• Elaborare piatti semplici delle diverse cucine europee
Progetto UDA	FOOD AND TOURISM: ITINERARIO ENOGASTRONOMICO E CULTURALE DELLA BASILICATA		



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 3 Diete e stili di vita, diete alternative:intolleranze e allergie			Ore 16
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 4 - 6	<ul style="list-style-type: none">Elaborare menu appropriati al contesto e alle esigenze della clientela	<ul style="list-style-type: none">Conoscere e saper distinguere le principali intolleranze alimentariConoscere i prodotti specifici da utilizzare nell'elaborazione delle varie tipologie di dieta	<ul style="list-style-type: none">Intolleranze alimentari e prodotti dietoterapici
Competenze intermedie 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. Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al			



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.			
Contenuti minimi in caso di D.D.I: saper realizzare semplici menù in base alle esigenze della clientela relative alle intolleranze e allergie alimentari			

Progetto UDA:

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 4 La Pasticceria			Ore 32
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 5	<ul style="list-style-type: none">● Conoscere le attrezzature specifiche di pasticceria e attuare strategie di sanificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	<ul style="list-style-type: none">● Conoscere le materie prime necessarie per l'elaborazione delle ricette di pasticceria.● Conoscere e realizzare in maniera autonoma piatti di pasticceria di base● Conoscere il valore gastronomico di torte moderne e semifreddi, saperle realizzare prestando attenzione all'aspetto decorativo	<ul style="list-style-type: none">● Le preparazioni di base nel reparto di pasticceria, impasti e paste di base.● La pasticceria classica e la piccola pasticceria.● I dessert al piatto e relative salse d'accompagnamento.● Torte moderne, semifreddi, gelato.
Competenze intermedie Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	<ul style="list-style-type: none">● Saper elaborare prodotti inerenti le esigenze della clientela ed appropriate al contesto di riferimento		

Contenuti minimi in caso di D.D.I saper utilizzare tecniche di base di pasticceria

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 5 Le materie prime e food cost			Ore 16
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 2	<ul style="list-style-type: none">● Saper agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse● Attuare strategie di food cost per il monitoraggio e per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	<ul style="list-style-type: none">● Conoscere le caratteristiche delle materie prime● Conoscere e sapere applicare i metodi base per il calcolo del food cost	<ul style="list-style-type: none">● Le materie prime e le proprietà nutrizionali e tecnologiche● Principi base per il calcolo del food cost
Competenze intermedie Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.			

Contenuti minimi in caso di D.D.I saper conoscere e applicare i metodi di base del calcolo costo piatto



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 6 Le carni da macello			Ore 18
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 4	<ul style="list-style-type: none">●Classificare le carni e gli animali da macello fino a essere in grado di valutarne lo stato, la freschezza e la qualità dei vari tagli al fine del loro impiego secondo le varie ricette.●Conoscere le caratteristiche dei tagli di carne più utilizzati in cucina e saperli preparare per la cottura, utilizzandone il metodo più appropriato.●Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela	<ul style="list-style-type: none">●Conoscere la classificazione degli animali da macello;●Sa individuare i principali tagli dei bovini e suini e di ogni taglio conosce il principale impiego gastronomico;●Riconoscere le carni da selvaggina da pelo e da penna e sapere realizzare piatti semplici.●Conoscere i principali insaccati ottenuti dalla lavorazione delle carni.	<ul style="list-style-type: none">●La carne.●Le carni bovine.●Il maiale, e gli insaccati●La selvaggina.●Piatti che includono carni bovine, suine, animali da cortile e selvaggina
Competenze intermedie 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.			

Contenuti minimi in caso di D.D.I saper classificare le carni e realizzare semplici preparazioni



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U.D. 7 I prodotti ittici			Ore 18
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 4	<ul style="list-style-type: none">●Classificare i prodotti ittici fino a essere in grado di valutarne lo stato, la freschezza e la qualità dei vari tagli al fine del loro impiego secondo le varie ricette.●Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela	<ul style="list-style-type: none">●Conoscere e classificare le diverse tipologie di prodotti ittici e riconoscerne la freschezza.●Applicare correttamente le tecniche di preparazione, di cottura e i sistemi di conservazione.	<ul style="list-style-type: none">●I pesci●Classificazione dei prodotti ittici, valutazione della freschezza, caratteristiche gastronomiche.●Lavorazioni preliminari e tagli per i pesci.● Realizzazione di piatti contenenti prodotti ittici
Competenze intermedie 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.			

Contenuti minimi in caso di D.D.I saper classificare i prodotti ittici e realizzare semplici preparazioni

Codice Ministeriale:**PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.:**93026620760**
Codice univoco di fatturazione:**UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email:pzis028007@istruzione.it
Email PEC:pzis028007@pec.istruzione.it

Tel:**0972/24436**
Fax:**0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 8 I prodotti ortofrutticoli			Ore 16
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 4	<ul style="list-style-type: none">●Classificare i prodotti ortofrutticoli, essere in grado di valutarne lo stato, la freschezza e la qualità al fine del loro impiego secondo le varie ricette.●Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela	<ul style="list-style-type: none">●Conoscere le caratteristiche merceologiche dei principali prodotti ortofrutticoli, classificarli in maniera corretta, nel rispetto della stagionalità;●Adottare tecniche di taglio, mondatura, e cottura adeguate al tipo di ortaggio,●Realizzare in autonomia piatti a base di verdura.	<ul style="list-style-type: none">●Gli ortaggi, caratteristiche e classificazione.●La verdura, la stagionalità, modalità di conservazione●Gli ortaggi in cucina.●La mondatura, il taglio, metodi di cottura, utilizzo in cucina dei diversi tipi di ortaggi.●Piatti che includono ortaggi, contorni e antipasti
Competenze intermedie 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.			

Contenuti minimi in caso di D.D.I saper adottare tecniche dei tagli degli ortaggi e saper realizzare semplici preparazioni



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Disciplina: Laboratorio di enogastronomia settore cucina

II Periodo didattico (ex 4°)

U. D. 0 Ripasso nuclei tematici Primo periodo didattico (attività di orientamento e accertamento delle competenze formali, informali e non formali)

Competenze	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">• Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali.• Predisporre semplici prodotti e servizi utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali.	<ul style="list-style-type: none">• Nozioni fondamentali di igiene e sicurezza• Le lavorazioni di base• Metodi di cottura	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare il laboratorio e gli utensili secondo le norme di igiene e sicurezza• Conoscere e saper utilizzare le preparazioni di base e le salse realizzando vivande e specialità nel rispetto delle tecniche di cucina e delle buone prassi di lavorazione• Realizzare e presentare semplici preparazioni dolciarie e per la panificazione



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 1 Menu- cucina territoriale, nazionale e la cucina regionale			Ore 32
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 4 - 7	<ul style="list-style-type: none">Elaborare semplici menu.Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualitàUtilizzare le principali produzioni agroalimentari della cucina del territorio, regionale e nazionaleUtilizzare prodotti e piatti tipici delle cucine europee più rappresentate nel servizio di ristorazione italiano	<ul style="list-style-type: none">Le ricette.I sapori fondamentali.Le diverse occasioni di servizioCriteri di composizione di un menu.I marchi di qualità italiani ed europei. Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità.La produzione locale.Caratteristiche di base della gastronomia delle diverse regioni italiane.Caratteristiche delle cucine europee.	<ul style="list-style-type: none">Redigere menu semplici adatti alle diverse occasioni di servizio e alle differenti forme di ristorazioneEffettuare abbinamenti gastronomici correttiRiconoscere i diversi marchi di qualità. Le certificazioni di qualità dei prodotti agroalimentariDistinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale.Applicare le tecniche di preparazione e cottura. Eseguire alcune ricette della tradizione regionale.Elaborare piatti semplici delle diverse cucine europee
Competenze intermedie			
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. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del made in Italy in contesti professionali noti.			

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



**I.I.S.
G.
GASPARRINI
MELFI**



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

--	--	--	--

Contenuti minimi in caso di D.D.I: saper realizzare semplici menù della cucina regionale, nazionale e internazionale

Progetto UDA: LA PRIMA COLAZIONE - TRA CULTURA E SCIENZA, TRADIZIONE E MODERNITA'

U. D. 2 Il menu e la cucina europea			Ore 16
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 4 - 7	<ul style="list-style-type: none">• Valorizzare e promuovere le tradizioni europee• Mettere a confronto le specialità enogastronomiche della cultura europea	<ul style="list-style-type: none">• Redarre in maniera autonoma le ricette; conoscere le varie tipologie di menu.• Elaborare menu semplici tecnicamente corretti.• Conoscere i piatti di cucina europea ed essere in grado di prepararli• Saper disporre dei contenuti appresi per utilizzarli in diverse situazioni, relazionandoli al contesto	<ul style="list-style-type: none">• Analisi e corretta scelta delle vivande e del menu.• I presupposti fondamentali per la corretta pianificazione, l'analisi dei criteri tecnici e legali, varie tipologie di menu.• La redazione del menu e della carta.• Le indicazioni fondamentali per l'impostazione grafica e i criteri gastronomici.
Competenze intermedie			
Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/ della			

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

clientela, in contesti strutturati. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del made in Italy in contesti professionali noti. servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze		●I piatti che includono specialità nazionali e regionali.
---	--	---

Contenuti minimi in caso di D.D.I saper realizzare semplici preparazioni della cucina europea

Codice Ministeriale:**PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.:**93026620760**
Codice univoco di fatturazione:**UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email:pzis028007@istruzione.it
Email PEC:pzis028007@pec.istruzione.it

Tel:**0972/24436**
Fax:**0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 3 Diete e stili di vita, diete alternative : intolleranze e allergie				Ore 32
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N. 4 -6	<ul style="list-style-type: none">Elaborare menu appropriati al contesto e alle esigenze della clientela	<ul style="list-style-type: none">Conoscere e sapere distinguere le principali intolleranze alimentariConoscere i prodotti specifici da utilizzare nell'elaborazione delle varie tipologie di dieta	<ul style="list-style-type: none">Intolleranze alimentari e prodotti dietoterapici	
Competenze intermedie 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. Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al				

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.			

Contenuti minimi in caso di D.D.I: saper realizzare semplici menù in base alle esigenze della clientela relative alle intolleranze e allergie alimentari

Codice Ministeriale:**PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.:**93026620760**
Codice univoco di fatturazione:**UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email:pzis028007@istruzione.it
Email PEC:pzis028007@pec.istruzione.it

Tel:**0972/24436**
Fax:**0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 4 La pasticceria				Ore	32
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità		
N. 5	<ul style="list-style-type: none">● Conoscere le attrezzature specifiche di pasticceria e attuare strategie di sanificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.● Saper elaborare prodotti inerenti le esigenze della clientela ed appropriate al contesto di riferimento	<ul style="list-style-type: none">● Conoscere le materie prime necessarie per l'elaborazione delle ricette di pasticceria.● Conoscere e realizzare in maniera autonoma prodotti di pasticceria di base e saperli utilizzare per la preparazione di elaborati più complessi.● Conoscere e realizzare torte moderne e semifreddi dedicando particolare attenzione all'aspetto decorativo.	<ul style="list-style-type: none">● Le preparazioni di base nel reparto di pasticceria, impasti e paste di base.● La pasticceria classica e la piccola pasticceria.● I dessert al piatto e relative salse d'accompagnamento, torte moderne, semifreddi, gelato.		
Competenze intermedie					
Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.					

Contenuti minimi in caso di D.D.I saper utilizzare tecniche di base di pasticceria

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 5 Le materie prime e food cost			Ore 16
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
2	<ul style="list-style-type: none">● Saper agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse● Attuare strategie di food cost per il monitoraggio e per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	<ul style="list-style-type: none">● Conoscere le caratteristiche delle materie prime● Conoscere e sapere applicare i metodi base per il calcolo del food cost	<ul style="list-style-type: none">● Le materie prime e le proprietà nutrizionali e tecnologiche● Principi base per il calcolo del food cost
Competenze intermedie Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.			

Contenuti minimi in caso di D.D.I saper conoscere e applicare i metodi di base del calcolo costo piatto

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Disciplina: Laboratorio di enogastronomia settore cucina

III Periodo didattico (ex 5°)

U. D. 1 Evoluzione della cucina e tecniche di dressage			Ore 16
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N.1	<ul style="list-style-type: none">● Saper padroneggiare gli strumenti dell'innovazione● Essere in grado di applicare tecniche di preparazione, cottura e presentazione degli alimenti.● Valorizzare e promuovere le tradizioni attraverso la rivisitazione dei piatti	<ul style="list-style-type: none">● Saper decorare un piatto valorizzandolo nei suoi aspetti● Tener conto dell'evoluzione della cucina nella rivisitazione di piatti	<ul style="list-style-type: none">● La cucina e la sua evoluzione● Tecniche di impiattamento
Competenze intermedie 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			

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

ed enogastronomiche.			
----------------------	--	--	--

Contenuti minimi in caso di D.D.I saper decorare un piatto utilizzando tecnica del dressage

U. D. 2 Il servizio di catering			Ore 16
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 2	●Attuare strategie di comparazione e monitoraggio dei costi per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	●Conoscere le diverse tecniche di organizzazione della distribuzione e sapere valutare la convenienza in funzione del tipo di azienda	● Il catering - Definizione egeneralità - Cateringindustriale - Catering a domicilio ●Realizzare preparazioni da catering
Competenze intermedie 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.		●Conoscere le caratteristiche fondamentali del catering industriale e di quello a domicilio ●Saper realizzare preparazioni da catering	

Codice Ministeriale:**PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.:**93026620760**
Codice univoco di fatturazione:**UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email:pzis028007@istruzione.it
Email PEC:pzis028007@pec.istruzione.it

Tel:**0972/24436**
Fax:**0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Contenuti minimi in caso di D.D.I saper realizzare piatti di catering

U. D. 3 Buffet e banqueting			Ore 16
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
<p>N.1</p> <p>Competenze intermedie 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>	<ul style="list-style-type: none">● Essere in grado di applicare tecniche di preparazione, cottura e presentazione degli alimenti.	<ul style="list-style-type: none">● Conoscere le principali tipologie di buffet● Conoscere le regole tecniche appropriate per la realizzazione dei piatti da buffet● Saper allestire un buffet tradizionale oltre che un coffee-break e cocktail-party● Sapere gestire e sapere organizzare nella pratica un servizio di banqueting● Saper realizzare preparazioni da buffet e banqueting	<ul style="list-style-type: none">● Il buffet<ul style="list-style-type: none">- Tipologie di buffet- Regole tecniche nella preparazione dei piatti allestimento dei tavoli di esposizione e della sala- Coffee-break e cocktail-party● Il banqueting<ul style="list-style-type: none">- L'organizzazione gestionale- L'organizzazione operativa● Realizzare di preparazioni da banqueting e buffet

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Contenuti minimi in caso di D.D.I conoscere le principali tipologie di buffet e banqueting e la realizzazione del buffet

U. D. 4 Il fattore umano			Ore 12
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 9	<ul style="list-style-type: none">● Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi	<ul style="list-style-type: none">● Prendere coscienza dell'importanza che ha il rapporto umano nella qualità del servizio e nella soddisfazione del cliente	<ul style="list-style-type: none">● Elementi di programmazione e coordinamento risorse umane<ul style="list-style-type: none">· La cultura del servizio· Il management e il personale
Competenze intermedie Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	<ul style="list-style-type: none">● Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	<ul style="list-style-type: none">● Acquisire le nozioni di base sulla gestione del personale● Acquisire le nozioni fondamentali sulla comunicazione e sui linguaggi e comprendere le difficoltà insite negli stessi● Migliorare la capacità di ascolto, favorire la comunicazione e l'approccio con l'altro● Comprendere i principali meccanismi	<ul style="list-style-type: none">● Elementi di psicologia di relazione<ul style="list-style-type: none">· Comunicazioni e linguaggi· La percezione degli altri· Comportamento relazionale● La psicologia della vendita



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

		della psicologia della vendita	
--	--	--------------------------------	--

Contenuti minimi in caso di D.D.I elementi di programmazione delle risorse umane e coordinamento

U. D. 5 Organizzazione e programmazione del lavoro			Ore 12
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 2	<ul style="list-style-type: none">● Attuare strategie di comparazione e monitoraggio dei costi per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	<ul style="list-style-type: none">● Conoscere i vantaggi della tecnica del sottovuoto come sistema di conservazione e di cottura	<ul style="list-style-type: none">● Organizzazione dell'impianto di cucina<ul style="list-style-type: none">· Il sottovuoto· Il sistema <i>cook and chill</i>· La cucina di assemblaggio·
Competenze intermedie 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.	<ul style="list-style-type: none">● Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento● Sapere adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza● Sapere controllare l'efficienza e l'efficacia	<ul style="list-style-type: none">● Conoscere i vantaggi e gli svantaggi di una cucina di assemblaggio e saperla correttamente collocare nelle adeguate tipologie di ristorazione● Sapere organizzare un servizio ristorativo con buoni standard di qualità e con un corretto rapporto qualità/prezzo● Sapere trovare un giusto equilibrio tra creatività e standardizzazione	<ul style="list-style-type: none">● Organizzazione del servizio per regole<ul style="list-style-type: none">· Il servizio per regole nella ristorazione <sottogruppi> e tecnica di assemblaggio·● I menu programmatici● Programmazione del lavoro<ul style="list-style-type: none">· Programmazione della produzione· Programmazione della distribuzione● Organizzazione sistematica del lavoro

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

	del lavoro nel settore produttivo	nell'impostazione di un servizio ristorativo	
--	-----------------------------------	--	--

Contenuti minimi in caso di D.D.I saper realizzare ricette per menù programmati

U. D. 6 Cucina e salute			Ore 12
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 4	<ul style="list-style-type: none">●Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera●Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela●Predisporre menu che seguano la stagionalità, le esigenze salutiste e di tendenza	<ul style="list-style-type: none">●Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di cliente●Eseguire le fasi di lavorazione in autonomia●Eseguire le principali tecniche utilizzando la strumentazione adeguata●Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche	<ul style="list-style-type: none">●Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza dei compiti assegnati.●Eseguire le principali tecniche nella produzione gastronomica di cucina●Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.●Utilizzare i corretti strumenti di lavoro, le giuste tecniche di cottura e l'adeguata presentazione piatti.●Il piatto unico
Competenze intermedie 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			

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.		●Conoscere e saper applicare la normativa sugli allergeni	
---	--	---	--

Contenuti minimi in caso di D.D.I realizzare piatti salutarì per eventuali problematiche

U. D. 7 La cucina europea e mondiale				Ore 15
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N.7 - 11	●Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali , regionali e internazionali	●Saper realizzare ogni tipologia di preparazioni gastronomiche	●La cucina europea e mondiale ● Il piatto tipico ●Realizzare piatti delle cucine più rappresentative	
Competenze intermedie 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				

Codice Ministeriale:**PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.:**93026620760**
Codice univoco di fatturazione:**UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email:pzis028007@istruzione.it
Email PEC:pzis028007@pec.istruzione.it

Tel:**0972/24436**
Fax:**0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

del Made in Italy. Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> 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.			
--	--	--	--

Contenuti minimi in caso di D.D.I realizzare semplici preparazioni tipiche europee e mondiale

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Materia: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

II Periodo didattico (ex 3°)

U. D. 0 Ripasso nuclei tematici Primo periodo didattico (attività di orientamento e accertamento delle competenze formali, informali e non formali)

Competenze	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">- Assumere comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature, per impedire la contaminazione degli alimenti.- Descrivere e analizzare fenomeni naturali che avvengono a carico degli alimenti collegandoli alle trasformazioni che subiscono i macronutrienti	<p>Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale</p> <ul style="list-style-type: none">- Concetti base di chimica per lo studio dei nutrienti- Classificazione macro e micronutrienti, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti	<ul style="list-style-type: none">- Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli- Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi- Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 1 Alimentazione e Nutrizione			Ore 18
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 4	<ul style="list-style-type: none">- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.- Predisporre menù coerenti con le esigenze della clientela-	<ul style="list-style-type: none">- Classificazione degli alimenti- Alimentazione equilibrata- Fabbisogno energetico totale giornaliero- Ripartizione calorica di una dieta equilibrata- Frodi alimentari- L'etichettatura dei prodotti alimentari- I gruppi degli alimenti dell'INRAN	<ul style="list-style-type: none">- Riconoscere che cosa sono i principi alimentari e la loro suddivisione- Classificare gli alimenti- Calcolare il FET- Conoscere le indicazioni per una dieta corretta ed equilibrata- Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e distinguere le frodi alimentari.
Competenze intermedie			
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.			
Progetto UDA			



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Contenuti minimi in caso di DDI: saper effettuare il calcolo del peso teorico ideale e del fabbisogno energetico giornaliero. Saper ripartire correttamente i principi nutritivi in una dieta equilibrata. Saper classificare gli alimenti in base alle caratteristiche nutrizionali nei 5 gruppi.

U. D. 2 Alimenti di origine vegetale				Ore 20
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N. 1 – 2	<ul style="list-style-type: none">- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionale e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	<ul style="list-style-type: none">- Frumento- Pane- Pasta- Riso- Mais- Tuberi- Ortaggi e frutta- Legumi, erbe aromatiche, spezie e funghi	<ul style="list-style-type: none">- Riconoscere la struttura di un chicco di cereale nelle sue parti- Descrivere le fasi di produzione del pane e della pasta- Descrivere le caratteristiche merceologiche e il valore nutritivo degli ortaggi, della frutta, dei legumi e dei funghi- Classificazione degli ortaggi e della frutta, e loro valore nutritivo	
Competenze intermedie				
Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi				

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

rispettando parametri di qualità.			
Progetto UDA			
Contenuti minimi in caso di DDI: conoscere le tipologie di sfarinati, saper descrivere le caratteristiche nutritive del pane, della pasta e del riso. Conoscere le caratteristiche nutritive dei tuberi. Descrivere il valore nutritivo degli ortaggi, della frutta e dei legumi. Conoscere le principali spezie, erbe aromatiche e gli aspetti nutritivi dei funghi.			
U. D. 3 Alimenti di origine animale			Ore 18
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 1 – 2	<ul style="list-style-type: none">- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse	<ul style="list-style-type: none">- Latte e derivati- Carne e prodotti di salumeria- Prodotti ittici- uova	<ul style="list-style-type: none">- Classificare i vari tipi di prodotti lattiero-caseari- Riconoscere il valore nutritivo del latte, yogurt e formaggi- Classificare la carne, i prodotti ittici e le uova- Valutare gli aspetti positivi e negativi legati al consumo di carne, prodotti ittici e uova
Competenze intermedie			
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. Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di			



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.			
Progetto UDA			
Contenuti minimi in caso di DDI: conoscere i tessuti della carne, le caratteristiche dei tagli, saper descrivere il valore nutritivo della carne. Conoscere la classificazione dei pesci, saperne valutare la freschezza, riconoscere i crostacei ed i molluschi, saperne descrivere il valore nutritivo. Saper descrivere la struttura dell'uovo, saper classificare le uova e conoscere il valore nutritivo. Saper distinguere i tipi di latte, conoscere le fasi della produzione del formaggio, dello yogurt e conoscerne il valore nutritivo.			

U. D. 4 Oli e grassi				Ore 10
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N. 1 – 2	<ul style="list-style-type: none">- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	<ul style="list-style-type: none">- Olio d'oliva- Olio di semi- Panna- burro	<ul style="list-style-type: none">- Classificare i vari tipi di olio d'oliva e di semi- classificare i vari tipi di panna in commercio- classificare i vari tipi di burro	
Competenze intermedie				
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. Utilizzare tecniche di gestione a				

Codice Ministeriale:**PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.:**93026620760**
Codice univoco di fatturazione:**UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email:pzis028007@istruzione.it
Email PEC:pzis028007@pec.istruzione.it

Tel:**0972/24436**
Fax:**0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.			
Progetto UDA			
Contenuti minimi in caso di DDI: conoscere le principali fasi della tecnica di produzione dell'olio d'oliva e del burro. Classificare gli oli e conoscere il valore nutritivo dell'olio d'oliva, del burro.			



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Materia: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

II Periodo didattico (ex 4°)

U. D. 0 Ripasso nuclei tematici Primo periodo didattico (attività di orientamento e accertamento delle competenze formali, informali e non formali)

Competenze	Conoscenze	Abilità	
<ul style="list-style-type: none">- Controllare e utilizzare le bevande e gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche nel campo dell'enogastronomia- Riconoscere gli aspetti geografici ed ecologici dell'ambiente naturale, la connessione con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande- Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale	<ul style="list-style-type: none">- Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche, nutrizionali di bevande e alimenti- Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari	



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 1 I Principi Nutritivi			Ore 38
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 4 - 6	<ul style="list-style-type: none">- Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	<ul style="list-style-type: none">- Chimica dei glucidi, protidi e lipidi- Digestione di glucidi, protidi e lipidi- Aspetti nutrizionali e fabbisogno nella dieta di glucidi, protidi e lipidi- Fibra alimentare- Proprietà e funzione delle vitamine e dei Sali minerali- Funzione nutrizionale dell'acqua	<ul style="list-style-type: none">- Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi- Distinguere le varie tipologie di glucidi, la struttura degli aminoacidi e le tipologie di acidi grassi- Indicare le principali malattie da difetto o da eccesso di vitamine e Sali minerali- Indicare le principali funzioni dell'acqua
Competenze intermedie			
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. Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.			
Progetto UDA	LA PRIMA COLAZIONE		
Contenuti minimi in caso di DDI: conoscere le caratteristiche generali, la classificazione, le fonti alimentari, le carenze di glucidi, proteine, lipidi, vitamine e Sali minerali. Conoscere le fasi della loro digestione e del metabolismo. Conoscere le funzioni dell'acqua.			



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 2 Cottura degli alimenti			Ore 14
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 2 - 4	Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	<ul style="list-style-type: none">- Principali tecniche di cottura- Modificazioni da cottura a carico dei principi nutritivi	<ul style="list-style-type: none">- Individuare tecniche di cottura adeguate per ogni alimento- Distinguere le principali modalità di trasmissione del calore- Comprendere le principali modificazioni chimico-fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura
Competenze intermedie			
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 caratterizzano la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.			
Progetto UDA	LA PRIMA COLAZIONE - TRA CULTURA E SCIENZA, TRADIZIONE E MODERNITA'		



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Contenuti minimi in caso di DDI: conoscere le principali tipologie di cottura e saper individuare le principali modificazioni dei principi nutritivi in seguito ai processi di cottura. Saper indicare la tecnica di cottura più adeguata.

U. D. 3 Conservazione degli alimenti		Ore 38	
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 2– 4 – 5	<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico- Agire sul sistema qualità della filiera produttiva- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	<ul style="list-style-type: none">- Principali tecniche di conservazione- Metodi fisici di conservazione- Metodi chimici di conservazione- Metodi di conservazione chimico-fisici e biologici	<ul style="list-style-type: none">- Scegliere per ogni alimento la tecnica di conservazione più idonea- Riconoscere i processi chimici di conservazione- Spiegare l'azione conservativa del metodo- Individuare la funzione degli additivi dalla lettura del loro codice
Competenze intermedie			
Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e 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 caratterizzano la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.			
Progetto UDA	LA PRIMA COLAZIONE TRA CULTURA E SCIENZA,		



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

	TRADIZIONE MODERNITA'	E	
Contenuti minimi in caso di DDI: conoscere le principali tecniche di conservazione dei prodotti alimentari.			

U. D. 4 Qualità alimentare e valutazione sensoriale del cibo			Ore 9
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 2 – 3 – 7	<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza e tracciabilità dei prodotti	<ul style="list-style-type: none">- Qualità totale degli alimenti- Controllo di qualità per la sicurezza alimentare- Etichettatura dei prodotti- Valutazione sensoriale del cibo- Certificazione dei prodotti tipici legati al territorio	<ul style="list-style-type: none">- Elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto alimentare- Distinguere i prodotti certificati
Competenze intermedie			
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. 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. 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.			

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Progetto UDA	LA PRIMA COLAZIONE - TRA CULTURA E SCIENZA, TRADIZIONE E MODERNITA'		
Contenuti minimi in caso di DDI: saper elencare gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto alimentare. Riconoscere le tipologie di materiali impiegati nell'imballaggio e i simboli. Saper leggere l'etichetta degli alimenti.			

Codice Ministeriale:**PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.:**93026620760**
Codice univoco di fatturazione:**UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email:pzis028007@istruzione.it
Email PEC:pzis028007@pec.istruzione.it

Tel:**0972/24436**
Fax:**0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera

III Periodo didattico (ex 5°)

U. D. 0 Ripasso nuclei tematici Secondo periodo didattico (attività di orientamento e accertamento delle competenze formali, informali e non formali)

Competenze	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">- Agire sul sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali, e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.- Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza dei prodotti.- Controllare e utilizzare le bevande e gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche nel campo dell’enogastronomia.- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione specifiche necessità dietologiche	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti e bevande.- Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.- Principi di alimentazione equilibrata- Tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti.- Funzione nutrizionale dei principi nutritivi	<ul style="list-style-type: none">- Individuare le caratteristiche merceologiche, nutrizionali di bevande e alimenti- Individuare i prodotti tipici di un territorio.- Distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e bevande- Utilizzare l’alimentazione come strumento per il benessere della persona- Applicare le tecniche di conservazione e di cottura più idonee per prevenire tossinfezioni- Distinguere la funzione nutrizionale degli alimenti.



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 1 Innovazione di filiera e nuovi prodotti alimentari			Ore 4
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 1 - 6			
Competenze intermedie			
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. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	<ul style="list-style-type: none">- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute corso del tempo.	<ul style="list-style-type: none">- Consuetudini alimentari nelle grandi religioni- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari	<ul style="list-style-type: none">- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
Progetto UDA			
Contenuti minimi in caso di DDI: saper riconoscere il ruolo dei nuovi prodotti alimentari. Saper leggere un'etichetta dei nuovi prodotti alimentari.			



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 2 Sicurezza alimentare, malattie trasmesse e sistema HACCP			Ore 20
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
1 - 3	<ul style="list-style-type: none">- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	<ul style="list-style-type: none">- Nuove tecniche di filiera- Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni- Certificazioni di qualità e sistema HACCP- Igiene locali, del personale, delle attrezzature.	<ul style="list-style-type: none">- Redigere un piano HACCP- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
Competenze intermedie			
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. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.			
Progetto UDA			



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Contenuti minimi in caso di DDI: conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti. Conoscere e classificare i principali microrganismi di interesse alimentare. Conoscere gli aspetti principali delle seguenti tossinfezioni: salmonellosi, botulismo, listeriosi. Acquisire comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature in conformità al sistema di controllo HACCP.

U. D. 3 Alimentazione Equilibrata e LARN

Ore 8

Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 1 - 6	<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare adeguatamente un linguaggio specifico	<ul style="list-style-type: none">- FET- Peso teorico- IMC- LARN e dieta equilibrata- Modelli alimentari italiani	<ul style="list-style-type: none">- Calcolare il fabbisogno energetico di un individuo- Valutare il significato della piramide alimentare- Elencare le 10 linee guida per una sana alimentazione
Competenze intermedie			
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. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.			
Progetto UDA			



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Contenuti minimi in caso di DDI: conoscere le principali forme di dispendio energetico dell'organismo. Saper effettuare il calcolo del peso teorico ideale e calcolare il fabbisogno energetico e nutrizionale di una persona utilizzando le apposite schede. Saper applicare le linee guida di una corretta alimentazione. Saper classificare gli alimenti in base alle caratteristiche nutrizionali.

U. D. 4 Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche			Ore 10
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 1 – 4 - 6			
Competenze intermedie			
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. 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 equilibrati e sostenibili. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	<ul style="list-style-type: none">- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.- Individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche: adolescenza, gravidanza, allattamento, nell'età evolutiva, prima e seconda infanzia, adolescenza, nell'età adulta, nella terza età, nello sport.	<ul style="list-style-type: none">- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche.- Elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche.- Individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche.
Progetto UDA			



I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Contenuti minimi in caso di DDI: conoscere le linee guida per una corretta alimentazione nelle varie età e condizioni fisiologiche per poter analizzare le diete seguite dalla popolazione e quelle proposte dai mass media

U. D. 5 Alimentazione in particolari condizioni patologiche Ore 24

Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 4 - 6			
Competenze intermedie			
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 equilibrati e sostenibili. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	<ul style="list-style-type: none">- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.- Individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni patologiche.	<ul style="list-style-type: none">- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni nelle principali patologie: obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, gotta, cancro, malattie dell'apparato digerente, disturbi epatici- Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione	<ul style="list-style-type: none">- Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche.- Mettere in relazione gli eccessi alimentari e le carenze con determinate patologie.- Elaborare uno schema dietetico semplice indicando gli alimenti più indicati per combattere o prevenire determinate patologie.- Individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari.
Progetto UDA			

Contenuti minimi in caso di DDI: conoscere gli aspetti principali delle più importanti patologie alimentari: obesità, diabete, aterosclerosi, ipertensione. Le allergie e le intolleranze. conoscere le principali indicazioni dietetiche nella prevenzione dei tumori.



**I.I.S.
G.
GASPARRINI
MELFI**



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Materia: Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

II Periodo didattico (ex 3°)

U.D. 2 :Il turismo e il mercato turistico			Ore 15
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 7 – 8	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera.	Turismo. Domanda e offerta turistica. Mercato turistico.	Distinguere le caratteristiche del mercato turistico. Identificare le dinamiche del mercato turistico. Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio.
Competenze intermedie	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici		
Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.		
Utilizzare procedure di base			



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'ecosostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.			
Progetto UDA Food and Tourism: itinerario enogastronomico e culturale in Basilicata			
Contenuti minimi in caso di DDI: Domanda e offerta turistica.			



**I.I.S.
G.
GASPARRINI
MELFI**



U. D. 3:La costituzione e la gestione dell’impresa				Ore 26
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N. 8 - 10	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Attività economica. Azienda e sue tipologie. Soggetti interni ed esterni all’azienda.	Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un’attività economica. Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un’impresa.	
Competenze intermedie	Sovrintendere all’organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria all’impresa turistico-ristorativa.	Forme giuridiche d’impresa. Soggetto giuridico e soggetto economico Costituzione dell’impresa. Operazioni di gestione. Equilibrio monetario ed economico. Patrimonio e Situazione patrimoniale.	Individuare le operazioni della gestione aziendale. Individuare e utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale.	
Progetto UDA				
Contenuti minimi in caso di DDI: Attività economica. Azienda e sue tipologie. Soggetti interni ed esterni all’azienda. Forme giuridiche d’impresa. Soggetto giuridico e soggetto economico. Costituzione dell’impresa				



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 4: I documenti delle operazioni di gestione				Ore 42
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N. 2 - 10	Svolgere la propria attività integrando le proprie competenze con le altre figure professionali.	Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa.	Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative.	
Competenze intermedie	Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria all'impresa turistico-ristorativa.	Documentazione della compravendita.	Applicare la normativa nei contesti di riferimento.	
Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	Strumenti di regolamento della compravendita.	Documentare le attività relative a situazioni professionali.	Compilare i documenti della compravendita.	
Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali			Compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita.	

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

strutturati.			
Progetto UDA			
Contenuti minimi in caso di DDI: Documentazione della compravendita. Strumenti di regolamento della compravendita.			

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

II Periodo didattico (ex 4°)

U.D. 0 Ripasso nuclei tematici Secondo periodo didattico (attività di orientamento e accertamento delle competenze formali, informali e non formali)

La costituzione e la gestione dell'impresa

Competenze	Conoscenze	Abilità
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria all'impresa turistico-ristorativa.	Attività economica. Azienda e sue tipologie. Soggetti interni ed esterni all'azienda. Operazioni di gestione. Equilibrio monetario ed economico.	Identificare le varie tipologie di azienda. Individuare le operazioni della gestione aziendale. Individuare e utilizzare alcuni strumenti di base per il controllo della gestione aziendale.



**I.I.S.
G.
GASPARRINI
MELFI**



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 2: La contabilità e il bilancio delle imprese turistico ristorative				Ore 40
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N. 2 - 10	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Sistema informativo aziendale.	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa.	
Competenze intermedie		Contabilità generale.	Redigere la contabilità di settore.	
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.	Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico alberghiere.	Bilancio d'esercizio.	Interpretare i dati del bilancio d'esercizio.	
Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	Interpretazione del bilancio d'esercizio.		
		Indici di bilancio e margini patrimoniali.		

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.			
Progetto UDA			
Contenuti minimi in caso di DDI: Bilancio d'esercizio. Interpretazione del bilancio d'esercizio. Indici di bilancio.			

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 3: L'analisi dei costi delle imprese turistico ristorative				Ore 25
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N. 2 – 4 - 8	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.	Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa. Metodi di calcolo dei costi. Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative.	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa.	
Competenze intermedie			Classificare i costi delle imprese turistico ristorative. Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative. Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico - ristorative.	
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				

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

<p>attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.</p>			
<p>Progetto UDA</p> <p>La prima colazione – Tra cultura e scienza, tradizione e modernità.</p>			

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Contenuti minimi in caso di DDI:

Metodi di calcolo dei costi.

Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative.

U. D. 4: I contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza del lavoro

Ore 19

Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 3 - 7	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	Mercato del lavoro.	Utilizzare la terminologia giuridica.
Competenze intermedie	Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza e prevenzione.	Reclutamento del personale.	Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza e alle certificazioni.
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.		Contratti di lavoro subordinato e autonomo.	Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro.
		Retribuzione.	Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo.
		Foglio paga.	Riconoscere gli elementi della retribuzione.
		Norme in materia di sicurezza del lavoro.	

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

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.			
Progetto UDA			
Contenuti minimi in caso di DDI: Contratti di lavoro subordinato e autonomo. Retribuzione. Norme in materia di sicurezza del lavoro.			

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

III Periodo didattico (ex 5°)

U. D. 0 Ripasso nuclei tematici Secondo periodo didattico (attività di orientamento e accertamento delle competenze formali, informali e non formali)

La contabilità e il bilancio delle imprese turistico ristorative

Competenze	Conoscenze	Abilità
Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico alberghiere. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	Bilancio d'esercizio. Interpretazione del bilancio d'esercizio. Indici di bilancio.	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. Interpretare i dati del bilancio d'esercizio.



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 1: Il mercato turistico				Ore 19
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N. 6 - 8	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale. Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale. Enti e organismi internazionali. Enti e organismi interni. Normativa internazionale e comunitaria di settore. Normativa nazionale di settore.	Identificare le caratteristiche del mercato turistico. Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.	
Competenze intermedie	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.			
Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.				
Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei				

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.			
Progetto UDA			
Contenuti minimi in caso di DDI: Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale. Enti e organismi interni. Normativa nazionale di settore.			

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 2: Il marketing				Ore 30
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N. 1 – 2 - 11	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.	Tecniche di marketing turistico. Marketing pubblico, privato e integrato. Analisi interna ed esterna.	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Distinguere le caratteristiche del mercato turistico.	
Competenze intermedie	Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.	Targeting, posizionamento e scelte strategiche.	Operare scelte di marketing strategico.	
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.	Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	Leve di marketing. Tecniche e strumenti di web-marketing.	Utilizzare le leve di marketing mix. Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.	
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di				

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. 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.			
Progetto UDA			
Contenuti minimi in caso di DDI: Analisi interna ed esterna. Targeting, posizionamento e scelte strategiche. Leve di marketing.			

Codice Ministeriale:**PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.:**93026620760**
Codice univoco di fatturazione:**UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email:pzis028007@istruzione.it
Email PEC:pzis028007@pec.istruzione.it

Tel:**0972/24436**
Fax:**0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 3 Pianificazione, programmazione e controllo di gestione				Ore 28
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N. 4 – 9 - 10	Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.	Analisi dell'ambiente e scelte strategiche.	Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale.	
Competenze intermedie 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. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	Pianificazione e programmazione aziendale. Vantaggio competitivo. Controllo di gestione. Budget e tipologie di budget. Business plan e suo contenuto.	Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa. Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno. Individuare le funzioni e gli elementi del budget. Redigere il budget degli investimenti.	

Codice Ministeriale:**PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.:**93026620760**
Codice univoco di fatturazione:**UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email:pzis028007@istruzione.it
Email PEC:pzis028007@pec.istruzione.it

Tel:**0972/24436**
Fax:**0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

idee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.			
Progetto UDA Divento imprenditore			
Contenuti minimi in caso di DDI: Pianificazione e programmazione aziendale. Controllo della gestione. Vantaggio competitivo. Budget e tipologie di budget.			

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U.D. 4 La normative del settore turistico ristorativo				Ore 22
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N. 3 – 8 - 9	Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Sicurezza sul lavoro. Sicurezza alimentare e frodi alimentari. Tutela dei dati personali.	Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.	
Competenze intermedie Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	Applicare la normativa in materia di Turismo. Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	Certificazioni di qualità. Contratti del settore turistico-ristorativo e responsabilità degli operatori di settore.	Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ristorative e ricettive.	

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



Codice Ministeriale:**PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.:**93026620760**
Codice univoco di fatturazione:**UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel:0972/24436
Fax:0972/21730
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Sala e vendita

II Periodo didattico (ex 4°)

U. D. 0 Ripasso nuclei tematici Primo periodo didattico (attività di orientamento e accertamento delle competenze formali, informali e non formali)

Competenze	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">• Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali.• Predisporre semplici prodotti e servizi utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali.	<ul style="list-style-type: none">• Nozioni fondamentali di igiene e sicurezza• Stili di servizio e Galateo• Apprendimento delle tecniche di base	<p>Simulare la gestione di un'azienda ristorativa, con riferimento alle risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none">• Rispettare le buone pratiche igieniche e di pulizia del laboratorio• Eseguire le principali tecniche di base nella predisposizione della sala• Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 1 Le tecniche base di sala			
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 1	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti gastronomici	<ul style="list-style-type: none">• L'organizzazione del lavoro• Igiene professionale e pulizia della sala• Tecniche di base di sala: la mise en place della sala e del coperto, il trasporto di utensili e vivande, l'uso delle clips e lo sbarazzo• Gli stili di servizio	<ul style="list-style-type: none">• Simulare la gestione di un'azienda ristorativa, con riferimento alle risorse umane• Rispettare le buone pratiche igieniche e di pulizia del laboratorio• Eseguire le principali tecniche di base nella predisposizione della sala• Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici
Competenze intermedie			
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi			

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Contenuti minimi in caso di D.D.I: Conoscere l'organizzazione del lavoro per una gestione in un'azienda ristorativa. Conoscere le tecniche del lavoro di sala e gli stili di servizio

Progetto UDA:

U. D. 2 I prodotti alcolici e la birra

Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 2	<ul style="list-style-type: none">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.	<ul style="list-style-type: none">Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente• Presa della comanda al bar• Classificazione di bevande analcoliche, alcoliche e distillati• La distillazione• La classificazione delle birre• La produzione e l'utilizzo delle birre• Il servizio delle bevande	<ul style="list-style-type: none">Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.• Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative delle bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta• Rispettare le Buone Pratiche di Lavorazione (GMP) inerenti l'igiene e la pulizia dell'ambiente• Utilizzare le tecniche nel servizio delle bevande• Classificare le birre in base all'utilizzo e alla modalità di produzione
Competenze intermedie Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico			

Codice Ministeriale:**PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.:**93026620760**
Codice univoco di fatturazione:**UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email:pzis028007@istruzione.it
Email PEC:pzis028007@pec.istruzione.it

Tel:**0972/24436**
Fax:**0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

--	--	--	--

Contenuti minimi in caso di D.D.I: conoscere la classificazione delle bevande alcoliche. Conoscere il servizio delle bevande.

Progetto UDA: La prima colazione- tra cultura e scienza, tradizione e modernità

U. D. 3 Preparazioni al bar: bevande, cocktail, food			
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 1 - 7	Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici . Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi	Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente • Preparazione delle bevande analcoliche e servizio • Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail • I cocktail internazionali • Offerta di prodotti food al bar	• Classificare i cocktail • Proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione e di decorazione • Rispettare le Buone Pratiche di Lavorazione (GMP) inerenti l'igiene e la pulizia dell'ambiente • Interagire con la clientela nella realizzazione del servizio • Realizzare prodotti food per il bar
Competenze intermedie Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio			

Codice Ministeriale:**PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.:**93026620760**
Codice univoco di fatturazione:**UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email:pzis028007@istruzione.it
Email PEC:pzis028007@pec.istruzione.it

Tel:**0972/24436**
Fax:**0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

--	--	--	--

Contenuti minimi in caso di D.D.I Conoscere le preparazioni delle bevande miscelate. Conoscere i prodotti food per la somministrazione al bar.

U. D. 4 Dall'uva al vino

Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 11	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici	Principi di enologia Nozioni sulla vita e sulle tecniche di cantina • Modalità di produzione dei vini • Classificazione del vino	Distinguere le differenti tecniche di vinificazione • Utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini • Classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche, al suo utilizzo e alle modalità di produzione
Competenze intermedie Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico			

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 5 Tecniche di degustazione e abbinamento cibo -vino			
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 11	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti enogastronomici	Metodi di analisi organolettica del vino <ul style="list-style-type: none">• Esame visivo e olfattivo del vino• Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande• La successione dei vino nel menu	Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazione <ul style="list-style-type: none">• Descrivere le caratteristiche usando la terminologia corretta• Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande
Competenze intermedie Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico			

Contenuti minimi in caso di D.D.I: Conoscere l'analisi sensoriale del vino. Conoscere i criteri per l'abbinamento cibo-vino.



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

III Periodo didattico (ex 5°)

U. D. 1 ELEMENTI DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA RISTORATIVA

Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 10 -11	Criteri e principi per l'avvio e la gestione di una attività ristorativa. Criteri e principi per la corretta gestione del personale.	1. Avvio ed organizzazione dell'impresa ristorativa. 2. La figura del food and Beverage Manager. 3. La gestione dello staff. 4. La gestione dei conflitti sul lavoro. 5. L'informatizzazione del locale. 6. Costi e ricavi nell'impresa ristorativa.	Essere consapevoli delle problematiche riguardanti l'apertura e la gestione di un'attività ristorativa. Simulare l'uso di procedure informatizzate per la gestione delle attività di sala e cucina. Fissare i prezzi di vendita di piatti e menù.
Competenze intermedie Relazione tra costi e prezzi nell'impresa ristorativa.	Software per la gestione operativa dei reparti della ristorazione.		

Progetto UDA

Contenuti minimi in caso di D.D.I: Conoscere le procedure per l'avvio di una gestione di un'attività ristorativa. Conoscere le procedure informatizzate per la gestione.



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 2 Il servizio di catering e banqueting			
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo e di cultura dell'innovazione.	L'organizzazione dei banchetti. -La preparazione della sala per i banchetti. -Il personale di servizio nei banchetti. -L'organizzazione dei buffet. -Le tipologie dei buffet. -Il servizio per banchetti: allestimento della sala e organizzazione del lavoro. -Allestimento dei buffet per piccole colazioni, per colazione di lavoro.	Simulare la realizzazione di banchetti e buffet. -Usare il lessico e la giusta fraseologia di settore, anche in lingua.
Competenze intermedie Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico			

Contenuti minimi in caso di D.D.I: Conoscere le tecniche per la realizzazione di buffet e banchetti. Conoscere le tipologie di buffet e le regole per l'allestimento.



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 3 Il cliente e la vendita del servizio			
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 11	Ricerca e individua le caratteristiche del mercato del settore turistico ed enogastronomico. Rileva e distingue le risorse locali, nazionali e internazionali afferenti al proprio settore professionale.	I linguaggi della comunicazione	Utilizzare le strategie di comunicazione verbale e di comunicazione non verbale
Competenze intermedie Riconosce l'importanza delle risorse individuate in relazione alla valorizzazione del territorio		<ul style="list-style-type: none">- Le fasi della vendita- Le tecniche di comunicazione adeguate- I diversi stili comunicativi in base al contesto- Le consuetudini alimentari e le modalità comunicative delle grandi religioni- Il lessico di settore	<ul style="list-style-type: none">- Comunicare in modo efficace con il cliente- Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda- Presentare il menu e descrivere i piatti ai clienti.- Proporre alimenti e piatti nel rispetto delle prescrizioni religiose- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore

Contenuti minimi in caso di D.D.I: Conoscere le strategie di vendita con un'appropriata comunicazione. Conoscere le proposte di piatti nel rispetto delle prescrizioni religiose.



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 5 Dall'uva al vino			
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 2	Distingue le differenti tecniche di vinificazione e le varie tipologie di vini	<ul style="list-style-type: none">- I principi di enologia- Le nozioni sulla vite e sulle tecniche di cantina- Le modalità di produzione dei vini- La classificazione dei vini	<ul style="list-style-type: none">- Classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche, al suo utilizzo e alle modalità di produzione- Utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vino
Competenze intermedie Analisi sensoriale del vino			

Contenuti minimi in caso di D.D.I: Conoscere la classificazione dei vini. Conoscere la produzione del vino



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 6 La gestione del vino			
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 10 - 11	Elabora una bozza di carte dei vini e delle bevande per situazioni diverse Utilizza tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi Simula attività di gestione finalizzate alla valorizzazione del vino	La conservazione del vino - La carta dei vini - I costi del vino e il ricarico sulle bevande - L'organizzazione e la programmazione della produzione e del servizio	Comporre carte di vini e delle bevande per situazioni diverse - Simulare la gestione degli approvvigionamenti della cantina - Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi - Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione del vino
Competenze intermedie Simula la gestione degli approvvigionamenti della cantina			

Contenuti minimi in caso di D.D.I: Conoscere i criteri per l'elaborazione di una carta dei vini. Conoscere l'approvvigionamento, i costi e il ricarico sul vino.



**I.I.S.
G.
GASPARRINI
MELFI**



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

**Corso serale del percorso di Secondo Livello in accordo di rete con il CPIA di Potenza
(Art.5, Comma 2 del DPR 263/2012)**

Settore Servizi – Articolazione Enogastronomia -

PROGRAMMAZIONE ASSE STORICO - SOCIALE

Discipline: Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva - Storia - Religione

Anno Scolastico 2021-2022

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI







Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

PROFILO IN USCITA

Il Diplomato in Enogastronomia e ospitalità alberghiera acquisisce specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, l'alunno consegue quelli relativi agli insegnamenti di area generale declinati in termini di competenze e quindi seguito specificati:

-  **COMPETENZA N. 1** Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
-  **COMPETENZA N. 2** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
-  **COMPETENZA N. 3** Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
-  **COMPETENZA N. 4** Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

- + **COMPETENZA N. 5** Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- + **COMPETENZA N. 6** Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- + **COMPETENZA N. 7** Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- + **COMPETENZA N. 8** Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- + **COMPETENZA N. 9** Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- + **COMPETENZA N. 10** Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- + **COMPETENZA N. 11** 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
- + **COMPETENZA N. 12** Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Materia: Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

II Periodo didattico (ex 3°)

U. D. 0 Ripasso nuclei tematici Primo periodo didattico (attività di orientamento e accertamento delle competenze formali, informali e non formali)			
Il mercato			
Competenze	Conoscenze	Abilità	
Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Competenza personale, sociale, capacità di imparare ad imparare. Comprendere le dinamiche di mercato: domanda, offerta, prezzo.	Il mercato: aspetti generali. Il mercato e le sue forme. La Domanda di beni e servizi. L'offerta di beni e servizi. Il prezzo di equilibrio.	Saper valutare il prezzo come elemento condizionante del livello della domanda e dell'offerta. Saper utilizzare gli strumenti espressivi e metodologici dell'Economia.	



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 1: Gli strumenti di lavoro				Ore 16
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N. 10 - 12	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.	Calcolo percentuale diretto e inverso, sopra e sotto cento.	Applicare gli strumenti di calcolo percentuale, di calcolo finanziario e di riparto per risolvere i problemi della gestione dell'impresa turistico-ristorativa. Interpretare e rappresentare con grafici e tabelle i dati.	
Competenze intermedie	Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.	Interesse e montante, sconto commerciale e valore attuale.		
Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento. Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a		Riparti proporzionali diretti semplici e composti. Tabelle e grafici.		



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.			
Progetto UDA			
Contenuti minimi in caso di DDI: Calcolo percentuale diretto e inverso. Interesse e sconto commerciale. Riparti proporzionali.			



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 2: I finanziamenti delle imprese turistico-ristorative			Ore 15
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 10	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento. Interesse e sconto. Capitale proprio e capitale di debito. Banca e sue funzioni. Finanziamenti bancari.	Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione.
Competenze intermedie			
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 e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.	Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico alberghiere.		



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Progetto UDA			
Contenuti minimi in caso di DDI: Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento. Banca e sue funzioni.			

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Materia: Storia

II Periodo didattico

U. D. 0 Ripasso nuclei tematici Primo periodo didattico (attività di orientamento e accertamento delle competenze formali, informali e non formali)

Il feudalesimo

Competenze	Conoscenze	Abilità
Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	<ul style="list-style-type: none">Il sistema feudaleIl sud normanno	Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 1: Il Basso Medioevo			Ore 33
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 3 - 4	Essere in grado di comprendere le linee essenziali delle interazioni tra i soggetti singoli e collettivi ed i principali nessi causali sottesi alla trama storica	L'età dei comuni Federico II	-Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici; - Individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali -Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio collegandola al contesto nazionale e internazionale e mettere la storia locale in relazione alla storia generale
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.	Avere una sufficiente padronanza dei termini utilizzati per la definizione dei fenomeni storici (ovvero, comprendere il significato dei termini: riforma, controriforma, restaurazione, moto rivoluzionario, guerra, ...)		
Progetto UDA	FOOD AND TOURISM:ITINERARIO ENOGASTRONOMICO E CULTURALE IN BASILICATA		
Contenuti minimi in caso di DDI:			
Elementi essenziali della storia del Basso Medioevo			



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 2: Dal medioevo al Rinascimento				Ore 33
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N. 3 - 4	Essere in grado di comprendere le linee essenziali delle interazioni tra i soggetti singoli e collettivi ed i principali nessi causali sottesi alla trama storica Avere una sufficiente padronanza dei termini utilizzati per la definizione dei fenomeni storici (ovvero, comprendere il significato dei termini: riforma, controriforma, restaurazione, moto rivoluzionario, guerra, ...)	Signorie e Principati Il Rinascimento L'Italia di Carlo V La riforma luterana Il concilio di Trento e la Controriforma	<ul style="list-style-type: none">-Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici;- Individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali-Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio collegandola al contesto nazionale e internazionale e mettere la storia locale in relazione alla storia generale	
Competenze intermedie				
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.				
Progetto UDA				
Contenuti minimi in caso di DDI:				
Linee essenziali della politica e della società tra '400 e '500				



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera

U. D. 2: Il secolo dei lumi			Ore 15
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 3 - 4	Essere in grado di comprendere le linee essenziali delle interazioni tra i soggetti singoli e collettivi ed i principali nessi causali sottesi alla trama storica Avere una sufficiente padronanza dei termini utilizzati per la definizione dei fenomeni storici (ovvero, comprendere il significato dei termini: riforma, controriforma, restaurazione, moto rivoluzionario, guerra, ...)	Cultura e società nell'età dei lumi La Prima Rivoluzione industriale Stato assoluto e Stato parlamentare	-Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici; - Individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali -Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio collegandola al contesto nazionale e internazionale e mettere la storia locale in relazione alla storia generale
Competenze intermedie			
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.			
Progetto UDA	LA PRIMA COLAZIONE - TRA CULTURA E SCIENZA, TRADIZIONE E MODERNITA'		
Contenuti minimi in caso di DDI:			
Il pensiero Illuminista La rivoluzione industriale			



**I.I.S.
G.
GASPARRINI
MELFI**



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera

U. D. 3: L’età delle rivoluzioni				Ore 33
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N. 3 - 4	Essere in grado di comprendere le linee essenziali delle interazioni tra i soggetti singoli e collettivi ed i principali nessi causali sottesi alla trama storica	La rivoluzione francese La rivoluzione americana	-Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici; - Individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali -Individuare l’evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio collegandola al contesto nazionale e internazionale e mettere la storia locale in relazione alla storia generale	
Competenze intermedie	Avere una sufficiente padronanza dei termini utilizzati per la definizione dei fenomeni storici (ovvero, comprendere il significato dei termini: riforma, controriforma, restaurazione, moto rivoluzionario, guerra, ...)			
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.				
Progetto UDA				
Contenuti minimi in caso di DDI:				
Cause ed effetti delle rivoluzioni del ‘700				



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 4:Verso l'unità d'Italia				Ore 18
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N. 3 - 4	Essere in grado di comprendere le linee essenziali delle interazioni tra i soggetti singoli e collettivi ed i principali nessi causali sottesi alla trama storica Avere una sufficiente padronanza dei termini utilizzati per la definizione dei fenomeni storici (ovvero, comprendere il significato dei termini: riforma, controriforma, restaurazione, moto rivoluzionario, guerra, ...)	La restaurazione I moti rivoluzionari Il Risorgimento	-Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici; - Individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali -Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio collegandola al contesto nazionale e internazionale e mettere la storia locale in relazione alla storia generale	
Competenze intermedie				
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.				
Progetto UDA				
Contenuti minimi in caso di DDI:				
La nascita della nazione Italia				



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

III Periodo didattico (ex 5°)

U. D. 1:La nascita della società di massa				Ore 33
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N. 3 - 4	Saper collocare in ampi quadri temporali le fasi storiche analizzate	Le forme della società di massa	<ul style="list-style-type: none">-Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità-Effettuare confronti tra diversi modelli e tradizioni culturali in un'ottica interculturale-Riconoscere le relazioni fra evoluzione scientifica e tecnologica (con particolare riferimento ai settori produttivi e agli indirizzi di studio) e contesti ambientali, demografici, socio-economici, politici e culturali-Individuare i rapporti fra cultura umanistica e scientifico-tecnologica con riferimento agli ambiti professionali, analizzati storicamente	
Competenze intermedie	Individuare le relazioni tra fonte ed evento storico	La dissoluzione dell'ordine europeo		
Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività Allegato B 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. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali,	Essere in grado di comprendere le linee essenziali delle interazioni tra i soggetti singoli e collettivi ed i principali nessi causali sottesi alla trama storica	Le guerre mondiali		

Codice Ministeriale:**PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.:**93026620760**
Codice univoco di fatturazione:**UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email:pzis028007@istruzione.it
Email PEC:pzis028007@pec.istruzione.it

Tel:**0972/24436**
Fax:**0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.			
Progetto UDA	DIVENTO IMPRENDITORE		
Contenuti minimi in caso di DDI: cause ed effetti delle guerre mondiali			

U. D. 2:L'età dei totalitarismi			Ore 33
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 3 - 4	Saper collocare in ampi quadri temporali le fasi storiche analizzate	Fascismo	-Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità
Competenze intermedie	Individuare le relazioni tra fonte ed evento storico	Nazismo	-Effettuare confronti tra diversi modelli e tradizioni culturali in un'ottica interculturale
Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di	Essere in grado di comprendere le linee essenziali delle interazioni tra i soggetti singoli e collettivi ed i principali nessi causali	La crisi del '29	-Riconoscere le relazioni fra evoluzione scientifica e tecnologica (con particolare riferimento ai settori

Codice Ministeriale:**PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.:**93026620760**
Codice univoco di fatturazione:**UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email:pzis028007@istruzione.it
Email PEC:pzis028007@pec.istruzione.it

Tel:**0972/24436**
Fax:**0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

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. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.	sottesi alla trama storica		produttivi e agli indirizzi di studio) e contesti ambientali, demografici, socio-economici, politici e culturali -Individuare i rapporti fra cultura umanistica e scientifico-tecnologica con riferimento agli ambiti professionali, analizzati storicamente
Progetto UDA			
Contenuti minimi in caso di DDI: Eventi essenziali dei totalitarismi			



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Materia RELIGIONE CATTOLICA

II Periodo didattico (ex 3°)

U. D. 1 Ripasso nuclei tematici Primo periodo didattico (attività di orientamento e accertamento delle competenze formali, informali e non formali)

“Le domande religiose”

Ore 4

Competenze	Conoscenze	Abilità
<p>-Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita.</p> <p>-Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità.</p>	<p>-Questioni di senso legate alle più rivelanti esperienze della vita umana.</p>	<p>-Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo, in confronto con il cristianesimo e le altre religioni o sistemi di pensiero.</p>

Codice Ministeriale:**PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.:**93026620760**
Codice univoco di fatturazione:**UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email:pzis028007@istruzione.it
Email PEC:pzis028007@pec.istruzione.it

Tel:**0972/24436**
Fax:**0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 2 “Che cos’è la Bibbia? “				Ore 14
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N. 1 - 4	-Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita. -Cogliere la presenza e l’incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità. -Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro.	-Storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l’esistenza dell’uomo nel tempo. -Senso e attualità di alcuni temi biblici: Regno di Dio, vita eterna, salvezza, grazia. -Linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede- scienza in prospettiva storico-culturale, religiosa ed esistenziale.	-Collegare la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l’esistenza dell’uomo nel tempo. -Analizzare e interpretare correttamente testi biblici scelti. -Ricostruire, da un punto di vista storico e sociale, l’incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari.	
Competenze intermedie				
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 normative specifica di settore.				

Codice Ministeriale:**PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.:**93026620760**
Codice univoco di fatturazione:**UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email:pzis028007@istruzione.it
Email PEC:pzis028007@pec.istruzione.it

Tel:**0972/24436**
Fax:**0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



**I.I.S.
G.
GASPARRINI
MELFI**



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Progetto UDA	Food and Tourism: itinerario enogastronomico e culturale in Basilicata	
Contenuti essenziali in caso di DDI. Video lezioni registrate dal docente. Partecipazione attiva alle lezioni. Lavori di gruppo online. Ricerche. Visione di film e documentari.		

U.D. 3 Chiesa e "Chiese"				Ore 15
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N. 4 - 6	-Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita. -Cogliere la Presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità.	-Identità e missione di Gesù Cristo alla luce del mistero pasquale. -Storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo. -Elementi principali di storia del cristianesimo fino all'epoca moderna	-Collegare la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo. -Ricostruire, da un punto di vista storico e sociale, l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari.	
Competenze intermedie				



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Conoscere fatti e processi religiosi che riguardano il contesto nazionale, europeo e le interrelazioni con quello mondiale		e loro effetti per la nascita e lo sviluppo della cultura europea. -Ecumenismo e Dialogo	
--	--	---	--

Codice Ministeriale:**PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.:**93026620760**
Codice univoco di fatturazione:**UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email:pzis028007@istruzione.it
Email PEC:pzis028007@pec.istruzione.it

Tel:**0972/24436**
Fax:**0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Materia RELEGIONE CATTOLICA

II Periodo didattico (ex 4°)

U. D. 1 “Perché fare Religione a scuola?”			Ore 4
Ripasso nuclei tematici Primo periodo didattico (attività di orientamento e accertamento delle competenze formali, informali e non formali)			
Competenze	Conoscenze	Abilità	
-Riconoscere nel percorso scolastico il valore della cultura religiosa e il contributo che i valori del cristianesimo- cattolicesimo offrono alla formazione globale della persona e al patrimonio storico, culturale e civile del popolo italiano.	-Valore e importanza degli aspetti spirituali ed etici della esistenza, in vista di un inserimento responsabile nella vita sociale, nel mondo universitario e professionale. -Riconoscere il valore della cultura religiosa (e quindi anche della presenza dell'IRC nella scuola) come un contributo importante alla formazione generale della persona.	-Riconoscere l'importanza e il valore della cultura religiosa(e quindi anche della presenza dell'IRC a scuola) come un contributo importante alla formazione generale della persona. -Formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali e di relazione.	

Codice Ministeriale:**PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.:**93026620760**
Codice univoco di fatturazione:**UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email:pzis028007@istruzione.it
Email PEC:pzis028007@pec.istruzione.it

Tel:**0972/24436**
Fax:**0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



**I.I.S.
G.
GASPARRINI
MELFI**



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 2 “I colori della fede”			Ore 14
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 3 - 6	<ul style="list-style-type: none">-Valutare il contributo sempre attuale della tradizione Cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con le altre tradizioni culturali e religiose.-Saper valutare il valore della dimensione religiosa nella vita umana, riconoscendo il senso e il significato del linguaggio religioso.	<ul style="list-style-type: none">-Interrogativi universali dell'uomo, risposte del cristianesimo, confronto con le altre religioni.-Natura e valore delle relazioni umane sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea.-Il valore della vita e della dignità della persona secondo la visione cristiana.	<ul style="list-style-type: none">-Formulare domande di senso a partire dalla propria esperienza.-Utilizzare un linguaggio religioso appropriato, distinguendo espressioni e pratiche religiose da forme di fondamentalismo, superstizione, esoterismo.-Impostare un dialogo con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria nel rispetto nel rispetto e nel confronto reciproci.
Competenze intermedie			
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.			



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Progetto UDA	La prima colazione – tra cultura e scienza, tradizione e modernità.	
Contenuti essenziali in caso di DDI. Videolezioni registrate dal Docente. Partecipazione attiva alle lezioni. Lavori di gruppo online. Ricerche. Visione di film e documentari.		

U. D. 3 “ I figli di Abramo Islam Ebraismo”				Ore 13
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N. 4	<ul style="list-style-type: none">-Valutare il contributo sempre attuale della tradizione Cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con le altre tradizioni culturali e religiose.-Saper valutare il valore della dimensione religiosa nella vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia e della	<ul style="list-style-type: none">.-Le radici ebraiche del cristianesimo e la singolarità della rivelazione cristiana.-Natura e valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e a confronto con le altre religioni.-Il valore della vita e della dignità della persona secondo la visione	<ul style="list-style-type: none">-Formulare domande di senso a partire dalla propria esperienza.-Utilizzare un linguaggio religioso appropriato, per spiegare contenuti, simboli e influenza culturale del cristianesimo.-Impostare un dialogo con posizioni religiose e	
Competenze intermedie				



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.	persona di Gesù Cristo, riconoscendo il senso e il significato del linguaggio religioso.	cristiana.	culturali diverse dalla propria nel rispetto nel rispetto, nel confronto e nell'arricchimento reciproco.
---	--	------------	--



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Materia RELIGIONE CATTOLICA

III Periodo didattico (ex 5°)

U. D. 1 Ripasso nuclei tematici Primo periodo didattico. “Perché fare Religione a scuola?”			ORE 4
Competenze	Conoscenze	Abilità	
-Riconoscere nel percorso scolastico il valore della cultura religiosa e il contributo che i valori del cristianesimo-cattolicesimo offrono alla formazione globale della persona e al patrimonio storico, culturale e civile del popolo italiano.	-Valore e importanza degli aspetti spirituali ed etici della esistenza, in vista di un inserimento responsabile nella vita sociale, nel mondo universitario e professionale. -Riconoscere il valore della cultura religiosa (e quindi anche della presenza dell'IRC nella scuola) come un contributo importante alla formazione generale della persona.	-Riconoscere l'importanza e il valore della cultura religiosa(e quindi anche della presenza dell'IRC a scuola) come un contributo importante alla formazione generale della persona. -Formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali e di relazione.	



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera

U. D. 2 “Problemi, speranze, soluzioni. Un ambiente per l’uomo.”				Ore 14
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità	
N. 3	-Cogliere la presenza e l’incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo. -Rilevare il contributo della tradizione ebraico cristiana allo sviluppo della civiltà umana nel corso dei secoli, confrontandolo con le problematiche attuali.	-Conoscere il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo con riferimento ai problemi legati alla pace, alla giustizia, alla convivialità, alla responsabilità, alla tutela dell’ambiente.	-Prendere coscienza e stimare valori umani e cristiani quali: l’amore, la solidarietà, la pace, la giustizia, la convivialità, il bene comune, la mondialità, la promozione umana.	
Competenze intermedie				



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

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.			
Progetto UDA	DIVENTO IMPRENDITORE		
Contenuti essenziali in caso di DDI. Video lezioni registrate dal Docente. Partecipazione attiva alle lezioni. Lavori di gruppo online. Ricerche. Visione di film e documentari.			

Codice Ministeriale: **PZIS028007**
Codice Fiscale e P.I.: **93026620760**
Codice univoco di fatturazione: **UFFC9P**

Via L. da Vinci snc – 85025 Melfi (PZ)
Email: pzis028007@istruzione.it
Email PEC: pzis028007@pec.istruzione.it

Tel: **0972/24436**
Fax: **0972/21730**
www.gasparrinimelfi.gov.it



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

U. D. 3 “La solidarietà. La giustizia. La pace.”			Ore 15
Competenze in uscita	Competenze di disciplina	Conoscenze	Abilità
N. 3 - 6	-Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della pace, della giustizia e della solidarietà.	-Conoscere alcune delle forme di impegno contemporaneo a favore della pace, della giustizia e della solidarietà. -Conoscere le linee di fondo del Magistero della Chiesa. -Conoscere il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo con riferimento ai problemi legati alla pace, alla giustizia, alla convivialità, alla responsabilità..	-Prendere coscienza e stimare valori umani e cristiani quali: l'amore, la solidarietà, la pace, la giustizia, la convivialità, il bene comune, la mondialità, la promozione umana.
Competenze intermedie Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.			



**I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI**



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTALE DELL'ASSE MATEMATICO

Anno Scolastico 2021-2022

Settori: Economico e Tecnologico

Discipline: MATEMATICA, SCIENZE MATEMATICHE APPLICATE, COMPLEMENTI DI MATEMATICA, INFORMATICA, TECNOLOGIE INFORMATICHE, SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE, TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA.

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE NELLA SOCIETÀ CONTEMPORANEA

Definite dal Parlamento Europeo e dal Consiglio (Raccomandazione del 22 Maggio 2018)

- 1) competenza alfabetico- funzionale;**
- 2) competenza multi linguistica;**
- 3) competenza matematica e competenze di base in scienza, tecnologia e ingegneria;**
- 4) competenza digitale;**
- 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;**
- 6) competenze in materia di cittadinanza;**
- 7) competenza imprenditoriale;**
- 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.**

PRIMO BIENNIO

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

(Definite dal D.M. n. 139 del 22 Agosto 2007)

Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro.

Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

Comunicare:

comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali);

rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante differenti supporti (cartacei, informatici e multimediali).

Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.

Acquisire e interpretare l'informazione: acquisire e interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

Poiché al termine del primo biennio è necessario produrre la certificazione delle competenze, la programmazione dipartimentale ha tenuto conto di quanto riportato nel Documento Tecnico allegato al D.M. 22 Agosto 2007 n.139; in particolare è stata posta l'attenzione sulle competenze relative all'asse matematico. Nel Documento Tecnico, è possibile leggere che "L'asse matematico ha l'obiettivo di far acquisire allo studente saperi e competenze che lo pongano nelle condizioni di possedere una corretta capacità di giudizio e di sapersi orientare consapevolmente nei diversi contesti del mondo contemporaneo. La competenza matematica, che non si esaurisce nel sapere disciplinare e neppure riguarda soltanto gli ambiti operativi di riferimento, consiste nell'abilità di individuare e applicare le procedure che consentono di esprimere e affrontare situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati. La competenza matematica comporta la capacità e la disponibilità a usare modelli matematici di pensiero (dialettico e algoritmico) e di rappresentazione grafica e simbolica (formule, modelli, costrutti, grafici, carte), la capacità di comprendere ed esprimere adeguatamente informazioni qualitative e quantitative, di esplorare situazioni problematiche, di porsi e risolvere problemi, di progettare e costruire modelli di situazioni reali. Finalità dell'asse matematico è l'acquisizione al termine dell'obbligo d'istruzione delle abilità necessarie per applicare i principi e i processi matematici di base nel contesto quotidiano della sfera domestica e sul lavoro, nonché per seguire e vagliare la coerenza logica delle argomentazioni proprie e altrui in molteplici contesti di indagine conoscitiva e di decisione."

COMPETENZE DI BASE A CONCLUSIONE DELL'OBBLIGO DELL'ISTRUZIONE
(D.M. 22 Agosto 2007 n.139, D.P.R. 15 marzo 2010)

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica;
- Confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni;
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;
- 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;
- Utilizzare e produrre testi multimediali;
- Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

<p>COMPETENZE DI BASE DELL'ASSE MATEMATICO A CONCLUSIONE DELL'OBLIGO DI ISTRUZIONE (Settori Economico e Tecnologico) (D.P.R. 15 marzo 2010)</p>	<p>CONOSCENZE</p>	<p>ABILITÀ / CAPACITÀ</p>
<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gli insiemi numerici N, Z, Q, R; rappresentazioni, operazioni, ordinamento. • I sistemi di numerazione. • Espressioni algebriche; principali operazioni. • Equazioni e disequazioni di primo grado. • Sistemi di equazioni e disequazioni di primo grado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il significato logico operativo di numeri appartenenti ai diversi sistemi numerici. Utilizzare le diverse notazioni e saper convertire da una all'altra (da frazioni a decimali, da frazioni apparenti ad interi, da percentuali a frazioni...). • Comprendere il significato di potenza; calcolare potenze e applicarne le proprietà. • Risolvere brevi espressioni nei diversi insiemi numerici; rappresentare la soluzione di un problema con un'espressione e calcolarne il valore anche utilizzando una calcolatrice. • Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche (anche con tabelle); risolvere sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici. • Comprendere il significato logico operativo di rapporto e grandezza derivata; impostare uguaglianze di rapporti per risolvere problemi di proporzionalità e percentuale; risolvere semplici problemi diretti e inversi. • Risolvere equazioni di primo grado e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati. • Rappresentare graficamente equazioni di primo grado; comprendere il concetto di equazione e quello di funzione. • Risolvere sistemi di equazioni di primo grado seguendo istruzioni e verificarne la correttezza dei risultati.

<p>Confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gli enti fondamentali della geometria e il significato dei termini: assioma, teorema, definizione. • Il piano euclideo: relazioni tra rette; congruenza di figure; poligoni e loro proprietà. • Circonferenza e cerchio. • Misura di grandezze; grandezze incommensurabili; perimetro e area dei poligoni. Teoremi di Euclide e di Pitagora. • Teorema di Talete e sue conseguenze. • Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano. • Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni. • Trasformazioni geometriche elementari e loro invarianti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i principali enti, figure e luoghi geometrici e descriverli con linguaggio naturale. • Individuare le proprietà essenziali delle figure e riconoscerle in situazioni concrete. • Disegnare figure geometriche con semplici tecniche grafiche e operative. • Applicare le principali formule relative alla retta e alle figure geometriche sul piano cartesiano. • In casi reali di facile leggibilità risolvere problemi di tipo geometrico, e ripercorrerne le procedure di soluzione. • Comprendere i principali passaggi logici di una dimostrazione.
<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le fasi risolutive di un problema e loro rappresentazioni con diagrammi. • Principali rappresentazioni di un oggetto matematico. • Tecniche risolutive di un problema che utilizzano frazioni, proporzioni, percentuali, formule geometriche, equazioni e disequazioni di 1° grado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Progettare un percorso risolutivo strutturato in tappe. • Formalizzare il percorso di soluzione di un problema attraverso modelli algebrici e grafici. • Convalidare i risultati conseguiti sia empiricamente, sia mediante argomentazioni. • Tradurre dal linguaggio naturale al linguaggio algebrico e viceversa.
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Significato di analisi e organizzazione di dati numerici. • Il piano cartesiano e il concetto di funzione. • Funzioni di proporzionalità diretta, inversa e relativi grafici, funzione lineare. • Incertezza di una misura e concetto di errore. • La notazione scientifica per i numeri reali. • Il concetto e i metodi di approssimazione. • I numeri "macchina". • Il concetto di approssimazione. • Semplici applicazioni che consentono di creare, elaborare un foglio elettronico con le forme grafiche corrispondenti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. • Rappresentare classi di dati mediante istogrammi e diagrammi a torta. • Leggere e interpretare tabelle e grafici in termini di corrispondenze fra elementi di due insiemi. • Riconoscere una relazione tra variabili, in termini di proporzionalità diretta o inversa e formalizzarla attraverso una funzione matematica. • Rappresentare sul piano cartesiano il grafico di una funzione. • Valutare l'ordine di grandezza di un risultato. • Elaborare e gestire semplici calcoli attraverso un foglio elettronico. • Elaborare e gestire un foglio elettronico per rappresentare in forma grafica i risultati dei calcoli eseguiti.

SECONDO BIENNIO E MONOENNIO

OBIETTIVI FORMATIVI GENERALI

(D.P.R. 15 marzo 2010)

- Padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica (*settori economico e tecnologico*);
- Possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate (*settori economico e tecnologico*);
- Collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle innovazioni tecnologiche (*settori economico e tecnologico*);
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare (*settori economico e tecnologico*);
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio (*settori economico e tecnologico*);
- Utilizzare, in contesti di ricerca applicata, procedure e tecniche per trovare soluzioni innovative e migliorative, in relazione ai campi di propria competenza (*settori economico e tecnologico*);
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (*settore economico*);
- Agire nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia alla sua innovazione sia al suo adeguamento organizzativo e tecnologico (*settore economico*);

- Elaborare, interpretare e rappresentare efficacemente dati aziendali con il ricorso a strumenti informatici e software gestionali (*settore economico*);
- Analizzare, con l'ausilio di strumenti matematici e informatici, i fenomeni economici e sociali (*settore economico*);
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente (*settore tecnologico*);
- Collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi (*settore tecnologico*).

COMPETENZE AL TERMINO DEL QUINQUENNIO (Settore Economico) (D.P.R. 15 marzo 2010)	CONOSCENZE	ABILITÀ / CAPACITÀ
<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p>	<p>SECONDO BIENNIO (Scienze Matematiche Applicate)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connettivi e calcolo degli enunciati. Variabili e quantificatori. • Ipotesi e tesi. Il principio d'induzione. • Insieme dei numeri reali. • Il numero π. • Teoremi dei seni e del coseno. Formule di addizione e duplicazione degli archi. • Rappresentazione nel piano cartesiano della circonferenza e della parabola. • Funzioni di uso comune nelle scienze economiche e sociali e loro rappresentazione grafica. • Continuità e limite di una funzione. Limiti notevoli di successioni e di funzioni. Il numero e. • Concetto di derivata e derivazione di una funzione. • Proprietà locali e globali delle funzioni. Approssimazione locale di una funzione mediante polinomi. • Integrale indefinito e integrale definito. • Concetto e rappresentazione grafica delle distribuzioni doppie di frequenze. • Indicatori statistici mediante differenze e rapporti. • Concetti di dipendenza, correlazione, regressione. • Applicazioni finanziarie ed economiche delle distribuzioni di probabilità. • Ragionamento induttivo e basi concettuali dell'inferenza. 	<p>SECONDO BIENNIO (Scienze Matematiche Applicate)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimostrare una proposizione a partire da altre. • Ricavare e applicare le formule per la somma dei primi n termini di una progressione aritmetica o geometrica. • Applicare la trigonometria alla risoluzione di problemi riguardanti i triangoli. • Calcolare limiti di successioni e funzioni. • Analizzare funzioni continue e discontinue. • Calcolare derivate di funzioni. • Calcolare l'integrale di funzioni elementari. • Costruire modelli matematici per rappresentare fenomeni delle scienze economiche e sociali, anche utilizzando derivate e integrali. • Utilizzare metodi grafici e numerici per risolvere equazioni e disequazioni anche con l'aiuto di strumenti informatici. • Risolvere problemi di massimo e di minimo. • Analizzare distribuzioni doppie di frequenze. Classificare e rappresentare graficamente dati secondo due caratteri. • Utilizzare, anche per formulare previsioni, informazioni statistiche da fonti diverse di natura economica per costruire indicatori di efficacia, di efficienza e di qualità di prodotti o servizi. • Calcolare, anche con l'uso del computer, e interpretare misure di correlazione e parametri di regressione. • Costruire modelli, continui e discreti, di crescita lineare, esponenziale o ad andamento periodico a partire dai dati statistici.

<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.</p> <p>Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi e flussi informativi con riferimento alle differenti tipologie di imprese.</p> <p>Riconoscere i diversi modelli organizzativi aziendali, documentare le procedure e ricercare soluzioni efficaci rispetto a situazioni date.</p>	<p>MONOENNIO (Scienze Matematiche Applicate)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Algoritmi per l'approssimazione degli zeri di una funzione. • Concetti di algoritmo iterativo e di algoritmo ricorsivo. • Problemi e modelli di programmazione lineare. • Ricerca operativa e problemi di scelta. • Probabilità totale, condizionata, formula di Bayes. Concetto di gioco equo. • Piano di rilevazione e analisi dei dati. • Campionamento casuale semplice e inferenza induttiva sulla media e sulla proporzione. <p>SECONDO BIENNIO (Informatica)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistema Informativo e sistema informatico. • Funzioni di un Data Base Management System (DBMS). • Struttura di un Data Base. Fasi di sviluppo di un ipermedia. • Linguaggi del Web. • Struttura, usabilità e accessibilità di un sito Web. • Servizi di rete a supporto dell'azienda con particolare riferimento alle attività commerciali. • Software di utilità e software gestionali: manutenzione e adattamenti. • Lessico e terminologia di settore, anche in lingua inglese. 	<p>MONOENNIO (Scienze Matematiche Applicate)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Risolvere e rappresentare in modo formalizzato problemi finanziari ed economici. • Utilizzare strumenti di analisi matematica e di ricerca operativa nello studio di fenomeni economici e nelle applicazioni alla realtà aziendale. • Utilizzare la formula di Bayes nei problemi di probabilità condizionata. • Costruire un campione casuale semplice data una popolazione. • Costruire stime puntuali ed intervallari per la media e la proporzione. • Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento ai giochi di sorte e ai sondaggi. • Realizzare ricerche e indagini di comparazione, ottimizzazione, andamento, ecc., collegate alle applicazioni d'indirizzo. • Individuare e riassumere momenti significativi nella storia del pensiero matematico. <p>SECONDO BIENNIO (Informatica)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rappresentare l'architettura di un sistema informativo aziendale. • Documentare con metodologie standard le fasi di raccolta, archiviazione e utilizzo dei dati. • Realizzare tabelle e relazioni di un Data Base riferiti a tipiche esigenze amministrativo-contabili. • Utilizzare le funzioni di un DBMS per estrapolare informazioni. • Produrre ipermedia integrando e contestualizzando oggetti selezionati da più fonti. • Realizzare pagine Web. • Individuare le procedure che supportano l'organizzazione di un'azienda. • Scegliere e personalizzare software applicativi in relazione al fabbisogno aziendale. • Individuare gli aspetti tecnologici innovativi per il miglioramento dell'organizzazione aziendale. • Utilizzare lessico e terminologia di settore, anche in lingua inglese.
---	--	--

<p>Gestire il sistema delle rilevazioni aziendali con l'ausilio di programmi di contabilità integrata.</p> <p>Applicare i principi e gli strumenti della programmazione e del controllo di gestione, analizzandone i risultati.</p> <p>Inquadrare l'attività di marketing nel ciclo di vita dell'azienda e realizzare applicazioni con riferimento a specifici contesti e diverse politiche di mercato.</p> <p>Utilizzare i sistemi informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata d'impresa, per realizzare attività comunicative con riferimento a differenti contesti.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali (SIA).</p>	<p>SECONDO BIENNIO (Informatica- SIA)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Linguaggi di programmazione. • Metodologia di sviluppo di software. • Fasi di sviluppo di un progetto software. • Sistema informatico e sistema informativo nei processi aziendali. • Sistema Operativo: caratteristiche generali e linee di sviluppo. • Data Base Management System (DBMS). • Progettazione di Data Base. • Linguaggio SQL. • Software di utilità per la produzione e gestione di oggetti multimediali. • Progettazione d'ipermedia per la comunicazione aziendale. • Linguaggi e strumenti di implementazione per il Web. • Struttura, usabilità e accessibilità di un sito Web. • Reti di computer e reti di comunicazione. • Data base in rete. • Servizi di rete a supporto dell'azienda. • E-commerce. • Social networking. <p>MONOENNIO (Informatica - SIA)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Casi di diversa complessità focalizzati su differenti attività aziendali. • Tecniche di sviluppo di progetti per l'integrazione dei processi aziendali. • Reti per l'azienda e per la pubblica amministrazione. • Sicurezza informatica. • Tutela della privacy, della proprietà intellettuale e reati informatici. 	<p>SECONDO BIENNIO (Informatica - SIA)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi. • Implementare algoritmi con diversi stili di programmazione e idonei strumenti software. • Produrre la documentazione relativa alle fasi di progetto. • Progettare e realizzare basi di dati in relazione alle esigenze aziendali. • Individuare gli aspetti tecnologici innovativi per il miglioramento dell'organizzazione aziendale. • Individuare le procedure telematiche che supportano l'organizzazione di un'azienda. • Implementare data base remoti con interfaccia grafica sul web in relazione alle esigenze aziendali. • Progettare ipermedia a supporto della comunicazione aziendale. • Progettare e realizzare pagine Web statiche e dinamiche. • Pubblicare su Internet pagine Web. • Valutare, scegliere e adattare software applicativi in relazione alle caratteristiche e al fabbisogno aziendale. • Utilizzare le potenzialità di una rete per i fabbisogni aziendali. <p>MONOENNIO (Informatica - SIA)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e utilizzare software di supporto ai processi aziendali. • Collaborare a progetti di integrazione dei processi aziendali (ERP). • Pubblicare su Internet pagine web. • Riconoscere gli aspetti giuridici connessi all'uso delle reti con particolare attenzione alla sicurezza dei dati. • Organizzare la comunicazione in rete per migliorare i flussi informativi. • Utilizzare le funzionalità di Internet e valutarne gli sviluppi.
--	--	---

COMPETENZE AL TERMINE DEL QUINQUENNIO (Settore Tecnologico) (D.P.R. 15 marzo 2010)	CONOSCENZE	ABILITÀ / CAPACITÀ
<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.</p>	<p>SECONDO BIENNIO (Matematica)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connettivi e calcolo degli enunciati. Variabili e quantificatori. • Ipotesi e tesi. Il principio d'induzione. • Insieme dei numeri reali. Unità immaginaria e numeri complessi. Strutture degli insiemi numerici. • Il numero π. • Teoremi dei seni e del coseno. Formule di addizione e duplicazione degli archi. • Potenza n-esima di un binomio. • Funzioni polinomiali; funzioni razionali e irrazionali; funzione modulo; funzioni esponenziali e logaritmiche; funzioni periodiche. • Le coniche: definizioni come luoghi geometrici e loro rappresentazione nel piano cartesiano. • Funzioni di due variabili. • Continuità e limite di una funzione. Limiti notevoli di successioni e di funzioni. Il numero e. • Concetto di derivata di una funzione. • Proprietà locali e globali delle funzioni. Formula di Taylor. • Integrale indefinito e integrale definito. • Teoremi del calcolo integrale. • Algoritmi per l'approssimazione degli zeri di una funzione. • Distribuzioni doppie di frequenze. • Indicatori statistici mediante rapporti e differenze. • Concetti di dipendenza, correlazione, regressione. • Distribuzioni di probabilità: distribuzione binomiale. • Distribuzione di Gauss. Applicazioni negli specifici campi professionali di riferimento e per il controllo di qualità. • Ragionamento induttivo e basi concettuali dell'inferenza. 	<p>SECONDO BIENNIO (Matematica)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimostrare una proposizione a partire da altre. • Ricavare e applicare le formule per la somma dei primi n termini di una progressione aritmetica o geometrica. • Applicare la trigonometria alla risoluzione di problemi riguardanti i triangoli. • Calcolare limiti di successioni e funzioni. • Calcolare derivate di funzioni. • Analizzare esempi di funzioni discontinue o non derivabili in qualche punto. • Rappresentare in un piano cartesiano e studiare le funzioni $f(x) = a/x$, $f(x) = a^x$, $f(x) = \log x$. • Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico. • Calcolare derivate di funzioni composte. • Costruire modelli, sia discreti che continui, di crescita lineare ed esponenziale e di andamenti periodici. • Approssimare funzioni derivabili con polinomi. • Calcolare l'integrale di funzioni elementari. • Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni goniometriche, esponenziali, logaritmiche e alla funzione modulo, con metodi grafici o numerici e anche con l'aiuto di strumenti elettronici. • Calcolare il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme. • Analizzare distribuzioni doppie di frequenze. Classificare dati secondo due caratteri, rappresentarli graficamente e riconoscere le diverse componenti delle distribuzioni doppie. • Utilizzare, anche per formulare previsioni, informazioni statistiche da diverse fonti negli specifici campi professionali di riferimento per costruire indicatori di efficacia, di efficienza e di qualità di prodotti o servizi. • Calcolare, anche con l'uso del computer, e interpretare misure di correlazione e parametri di regressione.

<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Progettare strutture, apparati e sistemi, applicando anche modelli matematici, e analizzarne le risposte alle sollecitazioni meccaniche, termiche, elettriche e di altra natura (Complementi di Matematica).</p>	<p>SECONDO BIENNIO (Complementi di Matematica)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vettori, operazioni e trasformazioni vettoriali. • Luoghi geometrici; equazioni delle coniche e di altre curve notevoli; formule parametriche di alcune curve. • Analisi di Fourier delle funzioni periodiche. • Proprietà delle rappresentazioni polari e logaritmiche. • Applicazioni delle equazioni differenziali lineari. • Applicazioni delle derivate parziali e del differenziale totale. • Metodo dei minimi quadrati. • Popolazione e campione. • Statistiche, distribuzioni campionarie e stimatori. • Verifica di ipotesi statistiche per valutare l'efficacia di un nuovo prodotto o servizio. <p>MONOENNIO (Matematica)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il calcolo integrale nella determinazione delle aree e dei volumi. • Sezioni di un solido. Principio di Cavalieri. • Concetti di algoritmo iterativo e di algoritmo ricorsivo. • Cardinalità di un insieme. Insiemi infiniti. Insiemi numerabili e insiemi non numerabili. • Probabilità totale, condizionata, formula di Bayes. • Piano di rilevazione e analisi dei dati. • Campionamento casuale semplice e inferenza induttiva. 	<p>SECONDO BIENNIO (Complementi di Matematica)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il calcolo vettoriale. Individuare il punto di applicazione del vettore risultante in un sistema di vettori. • Definire luoghi geometrici e ricavarne le equazioni in coordinate cartesiane, polari e in forma parametrica. • Approssimare funzioni periodiche. • Esprimere in forma differenziale fenomenologie elementari. • Calcolare la propagazione degli errori di misura. • Trattare semplici problemi di campionamento e stima e verifica di ipotesi. • Costruire un test sulla media o su una proporzione per la verifica dell'efficacia di un prodotto o servizio. <p>MONOENNIO (Matematica)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calcolare aree e volumi di solidi e risolvere problemi di massimo e di minimo. • Calcolare l'integrale di funzioni elementari, per parti e per sostituzione. • Calcolare integrali definiti in maniera approssimata con metodi numerici. • Utilizzare la formula di Bayes nei problemi di probabilità condizionata. • Costruire un campione casuale semplice data una popolazione. • Costruire stime puntuali ed intervallari per la media e la proporzione. • Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi. • Individuare e riassumere momenti significativi nella storia del pensiero matematico.
---	---	--

RISULTATI DI APPRENDIMENTO AL TERMINE DEL QUINQUENNIO

(D.P.R. 15 marzo 2010)

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative (*settori economico e tecnologico*);
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni (*settori economico e tecnologico*);
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare (*settori economico e tecnologico*);
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento (*settori economico e tecnologico*);
- Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti (*settore economico*);
- Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi e flussi informativi con riferimento alle differenti tipologie di imprese (*settore economico*);
- Riconoscere i diversi modelli organizzativi aziendali, documentare le procedure e ricercare soluzioni efficaci rispetto a situazioni date (*settore economico*);
- Gestire il sistema delle rilevazioni aziendali con l'ausilio di programmi di contabilità integrata (*settore economico*);

- Applicare i principi e gli strumenti della programmazione e del controllo di gestione, analizzandone i risultati (*settore economico*);
- Inquadrare l'attività di marketing nel ciclo di vita dell'azienda e realizzare applicazioni con riferimento a specifici contesti e diverse politiche di mercato (*settore economico*);
- Utilizzare i sistemi informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata d'impresa, per realizzare attività comunicative con riferimento a differenti contesti (*settore economico*);
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali (*settore economico*);
- Progettare strutture, apparati e sistemi, applicando anche modelli matematici, e analizzarne le risposte alle sollecitazioni meccaniche, termiche, elettriche e di altra natura (*settore tecnologico*);
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati (*settore tecnologico*).

Di seguito, per ciascuna delle UDA da realizzare, vengono indicate le conoscenze, le capacità e le competenze dell'asse matematico che si intendono certificare unitamente ad una griglia di valutazione delle stesse, rinviando la stesura dettagliata di ciascun percorso, con indicazione delle conoscenze, delle capacità e delle competenze degli altri assi coinvolti, ai singoli consigli di classe, al fine di operare scelte più vicine alle specificità delle classi, più facili da gestire nel loro sviluppo temporale e che tengano conto delle problematiche, degli interessi e dei bisogni formativi degli alunni stessi.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “*IL MIO ISTITUTO*”

(CLASSI PRIME - SETTORI ECONOMICO E TECNOLOGICO)

Denominazione	<i>IL MIO ISTITUTO</i>
Prodotto	<p>Prodotto finale: presentazione multimediale dell’indagine</p> <p>Contenuti disciplinari:</p> <ul style="list-style-type: none">• Matematica (II Quadrimestre)• Informatica (II Quadrimestre)• Tecnologie e Tecniche di Rappresentazione Grafica (II Quadrimestre)• Tecnologie Informatiche (II Quadrimestre)
Compito	Gli studenti, sulla base dei contenuti disciplinari acquisiti, dovranno effettuare un’indagine statistica relativamente ad aspetti del nostro Istituto.
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none">▪ assi culturali▪ cittadinanza	<p>Competenze degli assi culturali</p> <p>Asse Matematico</p> <ul style="list-style-type: none">• 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• osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità <p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none">• Collaborare e partecipare in modo responsabile• Imparare ad imparare• Acquisire e interpretare l’informazione• Comunicare
Utenti destinatari	Classi prime dei settori Economico e Tecnologico

Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di redigere una relazione in lingua italiana • Saper lavorare in gruppo • Saper operare con i numeri naturali, interi, razionali e, in particolare, con le percentuali • Conoscenza di base degli strumenti informatici
Fase di applicazione	I Consigli di Classe, in base alle proprie specifiche necessità, elaboreranno il diagramma di Gantt, con indicazione delle fasi e delle ore per ogni singola disciplina.
Tempi	<p>T1-Brainstorming. Presentazione dell'UDA alla classe. Eventuale suddivisione della classe in gruppi</p> <p>T2-Presentazione del percorso didattico e dei contenuti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari</p> <p>T3-Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni</p> <p>T4-Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto da realizzare</p> <p>T5-Esecuzione del progetto</p> <p>T6- Presentazione del prodotto finale dell'UDA</p> <p>T7-Autovalutazione</p>
Metodologia	Brainstorming, Lezione frontale e partecipata, D.A.D., Attività di laboratorio, cooperative learning, peer tutoring, problem solving.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<p>Risorse interne</p> <p>Docenti curricolari</p> <p>Risorse esterne</p> <p>Nessuno</p>
Strumenti	Libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.
Valutazione	Valutazione del prodotto (v. griglia relativa).

Asse Matematico

DISCIPLINA: MATEMATICA

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<ul style="list-style-type: none">• Spiegare il significato dei termini relativi alla statistica descrittiva• Riconoscere i caratteri quantitativi e qualitativi• Definire le distribuzioni di frequenze• Definire e riconoscere i vari tipi di grafici statistici	<ul style="list-style-type: none">• Progettare le varie fasi di un'indagine statistica• Rappresentare graficamente dei dati• Scegliere il grafico più adatto a una rappresentazione• Calcolare una determinata media• Scegliere la media che meglio sintetizza un insieme di dati• Utilizzare un foglio elettronico per la rappresentazione dei dati e per il calcolo di valori di sintesi	<ul style="list-style-type: none">• Rilevare dati statistici relativi all'Istituto, farne una rappresentazione grafica e commentare i risultati ottenuti
METODOLOGIA: Brainstorming, lezione frontale e partecipata, D.A.D., attività di laboratorio, cooperative learning, problem solving.		
SPAZI: Aula, piattaforma digitale e laboratorio di informatica.		
STRUMENTI: Libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.		
TEMPI: 12 ore		

DISCIPLINA: INFORMATICA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<ul style="list-style-type: none"> Gestire la risoluzione di problemi attraverso l'inserimento di formule e funzioni adeguate Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale 	<ul style="list-style-type: none"> Microsoft Excel: struttura di una formula e risoluzione di problemi attraverso le principali funzioni Creazione ed elaborazione di grafici 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare il foglio elettronico per calcolare valori di sintesi e fornire una rappresentazione grafica dei dati oggetto d'indagine
METODOLOGIA: Brainstorming, lezione frontale e partecipata, D.A.D., attività di laboratorio, cooperative learning, peer tutoring, problem solving.		
SPAZI: Aula, piattaforma digitale e laboratorio di informatica.		
STRUMENTI: Libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.		
TEMPI: 6 ore		

DISCIPLINA: TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Leggi della teoria della percezione • Norme, metodi, strumenti e tecniche tradizionali e informatiche per la rappresentazione grafica • Linguaggi grafico, infografico, multimediale e principi di modellazione informatica in 2D e 3D • Teorie e metodi per il rilevamento manuale e strumentale • Metodi e tecniche di restituzione grafica spaziale nel rilievo di oggetti complessi con riferimento ai materiali e alle relative tecnologie di lavorazione • Metodi e tecniche per l'analisi progettuale formale e procedure per la progettazione spaziale di oggetti complessi 	<ul style="list-style-type: none"> • Usare i vari metodi e strumenti nella rappresentazione grafica di figure geometriche, di solidi semplici e composti • Applicare i codici di rappresentazione grafica dei vari ambiti tecnologici • Usare il linguaggio grafico, infografico, multimediale, nell'analisi della rappresentazione grafica spaziale di sistemi di oggetti (forme, struttura, funzioni, materiali) • Utilizzare le tecniche di rappresentazione, la lettura, il rilievo e l'analisi delle varie modalità di rappresentazione • Utilizzare i vari metodi di rappresentazione grafica in 2D e 3D con strumenti tradizionali ed informatici • Progettare oggetti, in termini di forme, funzioni, strutture, materiali e rappresentarli graficamente utilizzando strumenti e metodi tradizionali e multimediali 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborare grafici atti a rappresentare schematicamente l'impianto dei corpi di fabbrica di cui si compone l'Istituto
METODOLOGIA Brainstorming, lezione frontale e partecipata, D.A.D., attività di laboratorio, cooperative learning, peer tutoring, problem solving.		
SPAZI: Laboratorio CAD, piattaforma digitale.		
STRUMENTI: Libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.		
TEMPI: 9 ore		

DISCIPLINA: TECNOLOGIE INFORMATICHE

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare programmi di scrittura, di grafica e il foglio elettronico• Gestire la risoluzione di problemi attraverso l’inserimento di formule e funzioni adeguate• Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale	<ul style="list-style-type: none">• Inserire e gestire immagini, ClipArt e SmartArt• Microsoft Excel: struttura di una formula e risoluzione di problemi attraverso le principali funzioni• Creazione ed elaborazione di grafici	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare il foglio elettronico per calcolare valori di sintesi, fornire una rappresentazione grafica dei dati oggetto d’indagine e realizzare dei testi ben formati utilizzando degli strumenti di produttività aziendale.
METODOLOGIA: Brainstorming, lezione frontale e partecipata, D.A.D., attività di laboratorio, cooperative learning, peer tutoring, problem solving.		
SPAZI: Aula, piattaforma digitale e laboratorio di informatica.		
STRUMENTI: Libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.		
TEMPI: 6 ore		

Piano di lavoro Uda

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “IL MIO ISTITUTO”					
Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Docenti coinvolti	Valutazione
1	Brainstorming. Presentazione dell’UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi	Foglio delle consegne agli studenti	Comprensione della consegna. Sviluppo delle curiosità	1h Coordinatore di Classe	Interesse dimostrato
2	Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari	Aula PC Libri di testo Materiali informativi	Capacità di confronto e collaborazione	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
3	Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni	Aula Lavoro di gruppo, anche in remoto da casa	Ideazione e progettazione delle strutture dell’itinerario	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
4	Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto disciplinare da realizzare	Libri di testo Risorse e supporti multimediali	Realizzazione del prodotto	A cura dei docenti curricolari	Osservazione sulla capacità di lavorare in gruppo
5	Esecuzione del progetto	Laboratorio di informatica, piattaforma teams	Svolgimento dei compiti assegnati	A cura dei docenti curricolari	Valutazione del prodotto
6	Presentazione del prodotto finale dell’UDA	Aula e laboratorio di informatica	Presentazione del prodotto finale	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
7	Autovalutazione	Scheda con domande guida appositamente predisposta	Riflessione individuale sul percorso svolto		Autovalutazione degli apprendimenti

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

Da compilare in seno al Consiglio di Classe.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRODOTTO UDA

INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLI
Completezza, pertinenza, organizzazione	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a rappresentare il lavoro proposto	L4
	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, ben collegate tra loro	L3
	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	L2
	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza; le parti e le informazioni non sono collegate	L1
Correttezza	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	L4
	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	L3
	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	L2
	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	L1
Chiarezza ed efficacia del messaggio	Il messaggio è chiaro, assolutamente esauriente, immediato ed originale	L4
	Il messaggio è chiaro ma poco originale nell'esposizione	L3
	Il messaggio è poco chiaro ed esposto in modo banale	L2
	Il messaggio è frammentario ed impersonale	L1
Rispetto dei tempi	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione	L4
	Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace, sebbene lento, il tempo a disposizione	L3
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno mostrato scarsa capacità organizzativa	L2
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno disperso il tempo a disposizione per incuria	L1

Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Uso assolutamente preciso ed efficace degli strumenti e delle tecnologie.	L4
	Discreto uso degli strumenti e delle tecnologie. Soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità e spirito pratico	L3
	Uso degli strumenti e delle tecnologie, al minimo delle loro potenzialità	L2
	Uso assolutamente inadeguato di strumenti e tecnologie	L1
Creatività	Sono state elaborate nuove connessioni tra pensieri e oggetti; gli studenti hanno innovato in modo personale il processo di lavoro, realizzando ottime produzioni originali	L4
	Gli studenti hanno apportato qualche contributo personale al processo di lavoro, realizzando produzioni abbastanza originali	L3
	Incompleti e scarsi i contributi personali apportati al processo di lavoro	L2
	Non è stato realizzato alcun elemento di creatività ed originalità	L1

Legenda: **L4: avanzato (9 – 10)** **L3: intermedio (7 – 8)** **L2: base (5 – 6)** **L1: non raggiunto (0 – 4)**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “L’ALIMENTAZIONE: CORRETTI STILI DI VITA”

(CLASSI SECONDE - SETTORI ECONOMICO E TECNOLOGICO)

Denominazione	<i>L’ALIMENTAZIONE: CORRETTI STILI DI VITA</i>
Prodotto	<p>Prodotto finale: articolo di giornale con tabelle esplicative</p> <p>Contenuti disciplinari:</p> <ul style="list-style-type: none">• Matematica (I Quadrimestre)• Informatica (I Quadrimestre)• Scienze e tecnologie applicate (I Quadrimestre)• Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica (I Quadrimestre)
Compito	Gli studenti, sulla base dei contenuti disciplinari acquisiti, dovranno determinare le quantità degli elementi nutritivi da assumere per avere una dieta equilibrata.
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none">▪ assi culturali▪ cittadinanza	<p>Competenze degli assi culturali</p> <p>Asse Matematico:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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• Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi• Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità <p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none">• Collaborare e partecipare in modo responsabile• Imparare ad imparare• Acquisire e interpretare l’informazione• Comunicare
Utenti destinatari	Classi seconde dei settori Economico e Tecnologico

Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di redigere una relazione in lingua italiana • Saper lavorare in gruppo • Saper operare con i numeri naturali, interi, razionali e, in particolare, con le percentuali • Conoscenza di base del foglio elettronico • Equazioni e disequazioni di primo grado
Fase di applicazione	I Consigli di Classe, in base alle proprie specifiche necessità, elaboreranno il diagramma di Gantt, con indicazione delle fasi e delle ore per ogni singola disciplina.
Tempi	<p>T1-Brainstorming. Presentazione dell'UDA alla classe. Eventuale suddivisione della classe in gruppi</p> <p>T2-Presentazione del percorso didattico e dei contenuti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari</p> <p>T3-Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni</p> <p>T4-Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto da realizzare</p> <p>T5-Esecuzione del progetto</p> <p>T6- Presentazione del prodotto finale dell'UDA</p> <p>T7-Autovalutazione</p>
Metodologia	Brainstorming, lezione frontale e partecipata, D.A.D., attività di laboratorio, cooperative learning, peer tutoring, problem solving.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<p>Risorse interne</p> <p>Docenti curricolari</p> <p>Risorse esterne</p> <p>Nessuno</p>
Strumenti	Libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.
Valutazione	Valutazione del prodotto (v. griglia relativa).

Asse Matematico

DISCIPLINA: MATEMATICA

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Spiegare il significato dei termini relativi alla statistica descrittiva • Riconoscere i caratteri quantitativi e qualitativi • Definire le distribuzioni di frequenze • Definire e riconoscere i vari tipi di grafici statistici • Definire i principali indici di posizione e variabilità • Definire una funzione lineare e illustrarne le principali caratteristiche • Definire il coefficiente angolare di una retta e illustrarne le principali proprietà • Definire che cos'è un sistema di equazioni e illustrarne i principali metodi risolutivi. • Illustrare l'interpretazione grafica di un sistema lineare di due equazioni in due incognite 	<ul style="list-style-type: none"> • Progettare le varie fasi di un'indagine statistica • Rappresentare graficamente dei dati • Scegliere il grafico più adatto a una rappresentazione • Calcolare una determinata media • Scegliere la media che meglio sintetizza un insieme di dati • Calcolare i principali indici di variabilità • Utilizzare un foglio elettronico per la rappresentazione dei dati e per il calcolo di valori di sintesi • Tracciare per punti il grafico di una funzione lineare • Risolvere sistemi lineari in due e tre incognite • Determinare le coordinate del punto d'intersezione di due rette nel piano cartesiano 	<ul style="list-style-type: none"> • Determinare le quantità di elementi nutritivi (Carboidrati, Proteine, Grassi, Vitamine) da assumere quotidianamente per avere una dieta equilibrata e commentare le tabelle e i grafici ottenuti dall'analisi e dalla risoluzione del problema

METODOLOGIA: Brainstorming, lezione frontale e partecipata, D.A.D., attività di laboratorio, cooperative learning, peer tutoring, problem solving.

SPAZI: Aula, piattaforma digitale e laboratorio di Informatica.

STRUMENTI: Libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.

TEMPI: 12 ore

DISCIPLINA: INFORMATICA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Creare un grafico definendone la tipologia più appropriata; operare su di esso e analizzarlo • Gestire la risoluzione di problemi attraverso l'inserimento di formule e funzioni adeguate 	<ul style="list-style-type: none"> • Microsoft Excel: calcoli con le formule e risoluzione di problemi attraverso le principali funzioni • Creazione ed elaborazione di grafici 	<ul style="list-style-type: none"> • Calcolare mediante il foglio elettronico le quantità di elementi nutritivi (Carboidrati, Proteine, Grassi, Vitamine) da assumere quotidianamente per avere una dieta equilibrata e fornire un'opportuna rappresentazione grafica dei risultati ottenuti
METODOLOGIA: Brainstorming, lezione frontale e partecipata, D.A.D., attività di laboratorio, cooperative learning, peer tutoring, problem solving.		
SPAZI: Aula, piattaforma digitale e laboratorio di Informatica.		
STRUMENTI: Libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.		
TEMPI: 6 ore		
DISCIPLINA: SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Le strumentazioni di laboratorio e le metodologie di misura • I materiali e loro caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e tecnologiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nelle linee generali la struttura dei processi produttivi e dei sistemi organizzativi dell'area tecnologica di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> • Misurare le diverse grandezze caratterizzanti il fenomeno oggetto d'indagine
METODOLOGIA: Brainstorming, lezione frontale e partecipata, D.A.D., attività di laboratorio, problem solving.		
SPAZI: Aula, piattaforma digitale e laboratori di costruzioni e topografia.		
STRUMENTI: Libri di testo, risorse e supporti multimediali, strumenti di misura.		
TEMPI: 6 ore		

DISCIPLINA: TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
• I grafici come strumento di rappresentazione di problematiche connesse ad aspetti quantitativi e interazioni tra più variabili	• Saper costruire grafici intesi come strumento di rappresentazione di problematiche connesse ad aspetti quantitativi e interazioni tra più variabili	• Realizzazione di grafici esplicativi della problematica oggetto di interesse
METODOLOGIA: Brainstorming, lezione frontale e partecipata, D.A.D., attività di laboratorio, problem solving.		
SPAZI: Aula, piattaforma digitale e laboratorio CAD.		
STRUMENTI: Libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali, software (CAD ed altri).		
TEMPI: 3 ore		

Piano di lavoro UdA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>“L’ALIMENTAZIONE: CORRETTI STILI DI VITA”</i>					
Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Docenti coinvolti	Valutazione
1	Brainstorming. Presentazione dell’UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi	Foglio delle consegne agli studenti	Comprensione della consegna. Sviluppo delle curiosità	1h Coordinatore di Classe	Interesse dimostrato
2	Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari	Aula PC Libri di testo Materiali informativi	Capacità di confronto e collaborazione	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
3	Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni	Aula Lavoro di gruppo, anche in remoto da casa	Ideazione e progettazione delle strutture dell’itinerario	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
4	Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto disciplinare da realizzare	Libri di testo Risorse e supporti multimediali	Realizzazione del prodotto	A cura dei docenti curricolari	Osservazione sulla capacità di lavorare in gruppo
5	Esecuzione del progetto	Laboratorio di informatica, piattaforma teams	Svolgimento dei compiti assegnati	A cura dei docenti curricolari	Valutazione del prodotto
6	Presentazione del prodotto finale dell’UDA	Aula e laboratorio di informatica	Presentazione del prodotto finale	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
7	Autovalutazione	Scheda con domande guida appositamente predisposta	Riflessione individuale sul percorso svolto		Autovalutazione degli apprendimenti

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

Da compilare in seno al Consiglio di Classe.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRODOTTO UDA

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Completezza, pertinenza, organizzazione	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a rappresentare il lavoro proposto	L4
	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, ben collegate tra loro	L3
	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	L2
	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza; le parti e le informazioni non sono collegate	L1
Correttezza	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	L4
	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	L3
	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	L2
	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	L1
Chiarezza ed efficacia del messaggio	Il messaggio è chiaro, assolutamente esauriente, immediato ed originale	L4
	Il messaggio è chiaro ma poco originale nell'esposizione	L3
	Il messaggio è poco chiaro ed esposto in modo banale	L2
	Il messaggio è frammentario ed impersonale	L1
Rispetto dei tempi	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione	L4
	Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace, sebbene lento, il tempo a disposizione	L3
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno mostrato scarsa capacità organizzativa	L2
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno disperso il tempo a disposizione per incuria	L1

Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Uso assolutamente preciso ed efficace degli strumenti e delle tecnologie.	L4
	Discreto uso degli strumenti e delle tecnologie. Soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità e spirito pratico	L3
	Uso degli strumenti e delle tecnologie, al minimo delle loro potenzialità	L2
	Uso assolutamente inadeguato di strumenti e tecnologie	L1
Creatività	Sono state elaborate nuove connessioni tra pensieri e oggetti; gli studenti hanno innovato in modo personale il processo di lavoro, realizzando ottime produzioni originali	L4
	Gli studenti hanno apportato qualche contributo personale al processo di lavoro, realizzando produzioni abbastanza originali	L3
	Incompleti e scarsi i contributi personali apportati al processo di lavoro	L2
	Non è stato realizzato alcun elemento di creatività ed originalità	L1

Legenda: **L4:** avanzato (9 – 10) **L3:** intermedio (7 – 8) **L2:** base (5 – 6) **L1:** non raggiunto (0 – 4)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “*I FINANZIAMENTI*”

(CLASSI TERZE – SETTORE ECONOMICO)

Denominazione	<i>I FINANZIAMENTI</i>
Prodotto	<p>Prodotto finale: relazione finale</p> <p>Contenuti disciplinari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matematica (II Quadrimestre) • Informatica (II Quadrimestre)
Compito	Gli studenti, sulla base dei contenuti disciplinari acquisiti, dovranno operare una scelta consapevole tra diverse forme di finanziamento.
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> ▪ assi culturali ▪ cittadinanza 	<p>Competenze degli assi culturali</p> <p>Asse Matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. In particolare: <ul style="list-style-type: none"> ✓ risolvere problemi finanziari applicando modelli efficaci ed eseguendo i calcoli in modo manuale ed informatizzato, sapendo presentare report numerici e grafici • Riconoscere i diversi modelli organizzativi aziendali, documentare le procedure e ricercare soluzioni efficaci rispetto a situazioni date <p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agire in modo autonomo e responsabile • Risolvere problemi • Comunicare
Utenti destinatari	Classi terze del settore Economico
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> • Equazioni logaritmiche ed esponenziali • Capacità di redigere una relazione in lingua italiana • Saper lavorare in gruppo • Conoscenza adeguata del foglio Excel (AFM) • Sviluppare semplici algoritmi strutturati e tradurli in un linguaggio di programmazione (SIA)

Fase di applicazione	I Consigli di Classe, in base alle proprie specifiche necessità, elaboreranno il diagramma di Gantt, con indicazione delle fasi e delle ore per ogni singola disciplina.
Tempi	T1 -Brainstorming. Presentazione dell'UDA alla classe. Eventuale suddivisione della classe in gruppi T2 -Presentazione del percorso didattico e dei contenuti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari T3 -Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni T4 -Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto da realizzare T5 -Esecuzione del progetto T6 - Presentazione del prodotto finale dell'UDA T7 -Autovalutazione
Metodologia	Brainstorming, lezione frontale e partecipata, D.A.D., attività di laboratorio, cooperative learning, peer tutoring, problem solving.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> interne esterne 	Risorse interne Docenti curricolari Risorse esterne Nessuno
Strumenti	Libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.
Valutazione	Valutazione del prodotto (v. griglia relativa).

Asse Matematico

DISCIPLINA: MATEMATICA

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<ul style="list-style-type: none">• Concetto di equivalenza finanziaria• Metodi di risoluzione dei problemi tipici della matematica finanziaria• Concetto di rendita• Tipologie differenti di ammortamento	<ul style="list-style-type: none">• Saper risolvere problemi di capitalizzazione e di attualizzazione• Utilizzare appropriati supporti informatici per automatizzare i calcoli• Saper valutare una rendita• Affrontare problemi sulle rendite sapendo calcolare i parametri caratterizzanti• Affrontare problemi sugli ammortamenti sapendo calcolare i parametri caratterizzanti	<ul style="list-style-type: none">• Reperire sul mercato le informazioni necessarie per operare una scelta consapevole tra diverse fonti di finanziamento
METODOLOGIA: Brainstorming, lezione frontale e partecipata, D.A.D., attività di laboratorio, cooperative learning, peer tutoring, problem solving.		
SPAZI: Aula, piattaforma digitale e laboratorio di Informatica.		
STRUMENTI: Libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.		
TEMPI: 18 ore		

DISCIPLINA: INFORMATICA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Funzioni avanzate di Excel • Programmazione strutturata (SIA) • Istruzioni fondamentali del C++ (SIA) • Strutture di controllo del C++ (SIA) 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le principali funzioni per il calcolo avanzato • Applicare le procedure che il software mette a disposizione per lo sviluppo di tematiche economico - aziendali e professionali • Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti usando consapevolmente gli strumenti (SIA) • Pervenire alla soluzione di problemi utilizzando specifiche logiche elaborative (SIA) • Codificare un algoritmo (SIA) 	<ul style="list-style-type: none"> • Valutare le diverse alternative operando la scelta più conveniente avvalendosi delle funzioni avanzate del foglio di calcolo • Scrivere un programma che permetta di risolvere una specifica situazione problematica in ambito finanziario (SIA)
METODOLOGIA: Brainstorming, lezione frontale e partecipata, D.A.D., attività di laboratorio, cooperative learning, peer tutoring, problem solving.		
SPAZI: Aula, piattaforma digitale e laboratorio di Informatica.		
STRUMENTI: Libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.		
TEMPI: 6 ore (15 ore SIA)		

Piano di lavoro UdA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “ <i>I FINANZIAMENTI</i> ”					
Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Docenti coinvolti	Valutazione
1	Brainstorming. Presentazione dell’UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi	Foglio delle consegne agli studenti	Comprensione della consegna. Sviluppo delle curiosità	1h Coordinatore di Classe	Interesse dimostrato
2	Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari	Aula PC Libri di testo Materiali informativi	Capacità di confronto e collaborazione	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
3	Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni	Aula Lavoro di gruppo, anche in remoto da casa	Ideazione e progettazione delle strutture dell’itinerario	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
4	Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto disciplinare da realizzare	Libri di testo Risorse e supporti multimediali	Realizzazione del prodotto	A cura dei docenti curricolari	Osservazione sulla capacità di lavorare in gruppo
5	Esecuzione del progetto	Laboratorio di informatica, piattaforma teams	Svolgimento dei compiti assegnati	A cura dei docenti curricolari	Valutazione del prodotto
6	Presentazione del prodotto finale dell’UDA	Aula e laboratorio di informatica	Presentazione del prodotto finale	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
7	Autovalutazione	Scheda con domande guida appositamente predisposta	Riflessione individuale sul percorso svolto		Autovalutazione degli apprendimenti

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

Da compilare in seno al Consiglio di Classe.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRODOTTO UDA

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Completezza, pertinenza, organizzazione	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a rappresentare il lavoro proposto	L4
	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, ben collegate tra loro	L3
	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	L2
	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza; le parti e le informazioni non sono collegate	L1
Correttezza	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	L4
	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	L3
	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	L2
	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	L1
Chiarezza ed efficacia del messaggio	Il messaggio è chiaro, assolutamente esauriente, immediato ed originale	L4
	Il messaggio è chiaro ma poco originale nell'esposizione	L3
	Il messaggio è poco chiaro ed esposto in modo banale	L2
	Il messaggio è frammentario ed impersonale	L1
Rispetto dei tempi	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione	L4
	Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace, sebbene lento, il tempo a disposizione	L3
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno mostrato scarsa capacità organizzativa	L2
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno disperso il tempo a disposizione per incuria	L1

Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Uso assolutamente preciso ed efficace degli strumenti e delle tecnologie.	L4
	Discreto uso degli strumenti e delle tecnologie. Soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità e spirito pratico	L3
	Uso degli strumenti e delle tecnologie, al minimo delle loro potenzialità	L2
	Uso assolutamente inadeguato di strumenti e tecnologie	L1
Creatività	Sono state elaborate nuove connessioni tra pensieri e oggetti; gli studenti hanno innovato in modo personale il processo di lavoro, realizzando ottime produzioni originali	L4
	Gli studenti hanno apportato qualche contributo personale al processo di lavoro, realizzando produzioni abbastanza originali	L3
	Incompleti e scarsi i contributi personali apportati al processo di lavoro	L2
	Non è stato realizzato alcun elemento di creatività ed originalità	L1

Legenda: **L4:** avanzato (9 – 10) **L3:** intermedio (7 – 8) **L2:** base (5 – 6) **L1:** non raggiunto (0 – 4)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: *“TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE E LO SVILUPPO SOSTENIBILE DEL PROPRIO TERRITORIO”*

(CLASSI TERZE – SETTORE TECNOLOGICO)

Denominazione	<i>TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE E LO SVILUPPO SOSTENIBILE DEL PROPRIO TERRITORIO</i>
Prodotto	<p>Prodotto finale: presentazione multimediale</p> <p>Contenuti disciplinari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matematica (II Quadrimestre)
Compito	Gli studenti, sulla base dei contenuti disciplinari acquisiti, dovranno elaborare dati di rilievo topografico.
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> ▪ assi culturali ▪ cittadinanza 	<p>Competenze degli assi culturali</p> <p>Asse Matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. • Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. <p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agire in modo autonomo e responsabile • Risolvere problemi • Comunicare
Utenti destinatari	Classi terze del settore Tecnologico
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di redigere una relazione in lingua italiana • Saper lavorare in gruppo • I diversi sistemi di misure degli angoli • Il sistema di riferimento cartesiano

Fase di applicazione	I Consigli di Classe, in base alle proprie specifiche necessità, elaboreranno il diagramma di Gantt, con indicazione delle fasi e delle ore per ogni singola disciplina.
Tempi	T1 -Brainstorming. Presentazione dell'UDA alla classe. Eventuale suddivisione della classe in gruppi T2 -Presentazione del percorso didattico e dei contenuti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari T3 -Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni T4 -Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto da realizzare T5 -Esecuzione del progetto T6 - Presentazione del prodotto finale dell'UDA T7 -Autovalutazione
Metodologia	Brainstorming, lezione frontale e partecipata, D.A.D., attività di laboratorio, cooperative learning, peer tutoring, problem solving.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> interne esterne 	Risorse interne Docenti curricolari Risorse esterne Nessuno
Strumenti	Libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.
Valutazione	Valutazione del prodotto (v. griglia relativa).

Asse Matematico

DISCIPLINA: MATEMATICA

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<ul style="list-style-type: none"> Definizione e proprietà delle funzioni goniometriche dirette. Formule immediate Formule di addizione e duplicazione Equazioni e disequazioni goniometriche elementari e ad esse riconducibili Teoremi sui triangoli rettangoli e su triangoli qualunque Numeri reali, immaginari e complessi, operazioni con i complessi in varie forme Coordinate polari e cartesiane nel piano Modelli di risoluzione di problemi per via trigonometrica e loro applicazioni nel mondo reale 	<ul style="list-style-type: none"> Saper riconoscere e rappresentare le funzioni goniometriche seno, coseno e tangente Saper risolvere semplici equazioni e disequazioni goniometriche Saper applicare la trigonometria alla soluzione di problemi riguardanti i triangoli 	<ul style="list-style-type: none"> Gli studenti, sulla base dei contenuti disciplinari acquisiti, dovranno elaborare dati di rilievo topografico per redigere elaborati grafici di progetto
METODOLOGIA: Brainstorming, lezione frontale e partecipata, D.A.D., attività di laboratorio, cooperative learning, peer tutoring.		
SPAZI: Aula, piattaforma digitale e laboratorio di Informatica.		
STRUMENTI: Libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.		
TEMPI: 12 ore		

Piano di lavoro UdA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE E LO SVILUPPO SOSTENIBILE DEL PROPRIO TERRITORIO”					
	Attività	Strumenti	Esiti	Docenti coinvolti	Valutazione
1	Brainstorming. Presentazione dell’UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi	Foglio delle consegne agli studenti	Comprensione della consegna. Sviluppo delle curiosità	1h Coordinatore di Classe	Interesse dimostrato
2	Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari	Aula PC Libri di testo Materiali informativi	Capacità di confronto e collaborazione	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
3	Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni	Aula Lavoro di gruppo, anche in remoto da casa	Ideazione e progettazione delle strutture dell’itinerario	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
4	Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto disciplinare da realizzare	Libri di testo Risorse e supporti multimediali	Realizzazione del prodotto	A cura dei docenti curricolari	Osservazione sulla capacità di lavorare in gruppo
5	Esecuzione del progetto	Laboratorio di informatica, piattaforma teams	Svolgimento dei compiti assegnati	A cura dei docenti curricolari	Valutazione del prodotto
6	Presentazione del prodotto finale dell’UDA	Aula e laboratorio di informatica	Presentazione del prodotto finale	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
7	Autovalutazione	Scheda con domande guida appositamente predisposta	Riflessione individuale sul percorso svolto		Autovalutazione degli apprendimenti

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

Da compilare in seno al Consiglio di Classe.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRODOTTO UDA

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Completezza, pertinenza, organizzazione	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a rappresentare il lavoro proposto	L4
	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, ben collegate tra loro	L3
	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	L2
	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza; le parti e le informazioni non sono collegate	L1
Correttezza	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	L4
	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	L3
	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	L2
	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	L1
Chiarezza ed efficacia del messaggio	Il messaggio è chiaro, assolutamente esauriente, immediato ed originale	L4
	Il messaggio è chiaro ma poco originale nell'esposizione	L3
	Il messaggio è poco chiaro ed esposto in modo banale	L2
	Il messaggio è frammentario ed impersonale	L1
Rispetto dei tempi	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione	L4
	Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace, sebbene lento, il tempo a disposizione	L3
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno mostrato scarsa capacità organizzativa	L2
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno disperso il tempo a disposizione per incuria	L1

Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Uso assolutamente preciso ed efficace degli strumenti e delle tecnologie.	L4
	Discreto uso degli strumenti e delle tecnologie. Soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità e spirito pratico	L3
	Uso degli strumenti e delle tecnologie, al minimo delle loro potenzialità	L2
	Uso assolutamente inadeguato di strumenti e tecnologie	L1
Creatività	Sono state elaborate nuove connessioni tra pensieri e oggetti; gli studenti hanno innovato in modo personale il processo di lavoro, realizzando ottime produzioni originali	L4
	Gli studenti hanno apportato qualche contributo personale al processo di lavoro, realizzando produzioni abbastanza originali	L3
	Incompleti e scarsi i contributi personali apportati al processo di lavoro	L2
	Non è stato realizzato alcun elemento di creatività ed originalità	L1

Legenda: **L4:** avanzato (9 – 10) **L3:** intermedio (7 – 8) **L2:** base (5 – 6) **L1:** non raggiunto (0 – 4)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “L’IMPRESA”

(CLASSI QUARTE – SETTORE ECONOMICO)

Denominazione	L’IMPRESA
Prodotto	<p>Prodotto finale: relazione finale</p> <p>Contenuti disciplinari:</p> <ul style="list-style-type: none">• Matematica (II Quadrimestre)• Informatica (II Quadrimestre)
Compito	Gli studenti, sulla base dei contenuti disciplinari acquisiti, dovranno proporre attività e metodologie finalizzate ad ottimizzare gli obiettivi dell’impresa.
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none">▪ assi culturali ▪ cittadinanza	<p>Competenze degli assi culturali</p> <p>Asse Matematico</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.• Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.• Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi e flussi informativi con riferimento alle differenti tipologie di imprese. <p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none">• Agire in modo autonomo e responsabile• Risolvere problemi• Comunicare
Utenti destinatari	Classi quarte del settore Economico
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none">• Analisi matematica, in particolar modo calcolo dei massimi e dei minimi relativi mediante la derivata prima• Capacità di redigere una relazione in lingua italiana• Saper lavorare in gruppo• Conoscere il ruolo del web per l’attività d’impresa (AFM)• Sviluppare semplici algoritmi strutturati e tradurli in un linguaggio di programmazione (SIA)

Fase di applicazione	I Consigli di Classe, in base alle proprie specifiche necessità, elaboreranno il diagramma di Gantt, con indicazione delle fasi e delle ore per ogni singola disciplina.
Tempi	T1 -Brainstorming. Presentazione dell'UDA alla classe. Eventuale suddivisione della classe in gruppi T2 -Presentazione del percorso didattico e dei contenuti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari T3 -Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni T4 -Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto da realizzare T5 -Esecuzione del progetto T6 - Presentazione del prodotto finale dell'UDA T7 -Autovalutazione
Metodologia	Brainstorming, lezione frontale e partecipata, D.A.D., attività di laboratorio, cooperative learning, peer tutoring, problem solving.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> interne esterne 	Risorse interne Docenti curricolari Risorse esterne Nessuno
Strumenti	Libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.
Valutazione	Valutazione del prodotto (v. griglia relativa).

Asse Matematico

DISCIPLINA: MATEMATICA

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<ul style="list-style-type: none">• Rappresentazione nel piano cartesiano dell'equazioni di una retta e di una parabola• Funzioni di uso comune nelle scienze economiche e sociali e loro rappresentazione grafica	<ul style="list-style-type: none">• Costruire modelli matematici per rappresentare fenomeni delle scienze economiche e sociali• Utilizzare metodi grafici e numerici per risolvere equazioni e disequazioni anche con l'aiuto di strumenti informatici• Risolvere semplici problemi di massimo e di minimo• Risolvere semplici problemi di scelta tra più alternative	<ul style="list-style-type: none">• Determinare le quantità da vendere e/o produrre per non andare in perdita, per ottenere il massimo guadagno e/o per minimizzare il costo unitario di produzione
METODOLOGIA: Brainstorming, lezione frontale e partecipata, D.A.D., attività di laboratorio, cooperative learning, peer tutoring, problem solving.		
SPAZI: Aula, piattaforma digitale e laboratorio di Informatica.		
STRUMENTI: Libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.		
TEMPI: 12 ore		

DISCIPLINA: INFORMATICA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Fasi di progettazione di un sito • Caratteristiche e principali comandi del linguaggio HTML • Istruzioni fondamentali del Vb (SIA) 	<ul style="list-style-type: none"> • Cogliere i fondamenti della comunicazione • Creare un sito Web con pagine ipertestuali • Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti usando consapevolmente gli strumenti (SIA) • Pervenire alla soluzione di problemi utilizzando specifiche logiche elaborative (SIA) • Codificare un algoritmo (SIA) 	<ul style="list-style-type: none"> • Creare un sito web statico finalizzato al marketing aziendale • Progettare una Windows Form Application che permetta di risolvere una specifica situazione problematica in ambito gestionale (SIA)
METODOLOGIA: Brainstorming, lezione frontale e partecipata, D.A.D., attività di laboratorio, cooperative learning, peer tutoring, problem solving.		
SPAZI: Aula, piattaforma digitale e laboratorio di Informatica.		
STRUMENTI: Libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.		
TEMPI: 10 ore (15 ore SIA)		

Piano di lavoro UdA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “L’IMPRESA”					
	Attività	Strumenti	Esiti	Docenti coinvolti	Valutazione
1	Brainstorming. Presentazione dell’UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi	Foglio delle consegne agli studenti	Comprensione della consegna. Sviluppo delle curiosità	1h Coordinatore di Classe	Interesse dimostrato
2	Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari	Aula PC Libri di testo Materiali informativi	Capacità di confronto e collaborazione	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
3	Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni	Aula Lavoro di gruppo, anche in remoto da casa	Ideazione e progettazione delle strutture dell’itinerario	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
4	Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto disciplinare da realizzare	Libri di testo Risorse e supporti multimediali	Realizzazione del prodotto	A cura dei docenti curricolari	Osservazione sulla capacità di lavorare in gruppo
5	Esecuzione del progetto	Laboratorio di informatica, piattaforma teams	Svolgimento dei compiti assegnati	A cura dei docenti curricolari	Valutazione del prodotto
6	Presentazione del prodotto finale dell’UDA	Aula e laboratorio di informatica	Presentazione del prodotto finale	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
7	Autovalutazione	Scheda con domande guida appositamente predisposta	Riflessione individuale sul percorso svolto		Autovalutazione degli apprendimenti

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

Da compilare in seno al Consiglio di Classe.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRODOTTO UDA

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Completezza, pertinenza, organizzazione	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a rappresentare il lavoro proposto	L4
	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, ben collegate tra loro	L3
	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	L2
	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza; le parti e le informazioni non sono collegate	L1
Correttezza	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	L4
	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	L3
	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	L2
	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	L1
Chiarezza ed efficacia del messaggio	Il messaggio è chiaro, assolutamente esauriente, immediato ed originale	L4
	Il messaggio è chiaro ma poco originale nell'esposizione	L3
	Il messaggio è poco chiaro ed esposto in modo banale	L2
	Il messaggio è frammentario ed impersonale	L1
Rispetto dei tempi	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione	L4
	Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace, sebbene lento, il tempo a disposizione	L3
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno mostrato scarsa capacità organizzativa	L2
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno disperso il tempo a disposizione per incuria	L1

Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Uso assolutamente preciso ed efficace degli strumenti e delle tecnologie.	L4
	Discreto uso degli strumenti e delle tecnologie. Soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità e spirito pratico	L3
	Uso degli strumenti e delle tecnologie, al minimo delle loro potenzialità	L2
	Uso assolutamente inadeguato di strumenti e tecnologie	L1
Creatività	Sono state elaborate nuove connessioni tra pensieri e oggetti; gli studenti hanno innovato in modo personale il processo di lavoro, realizzando ottime produzioni originali	L4
	Gli studenti hanno apportato qualche contributo personale al processo di lavoro, realizzando produzioni abbastanza originali	L3
	Incompleti e scarsi i contributi personali apportati al processo di lavoro	L2
	Non è stato realizzato alcun elemento di creatività ed originalità	L1

Legenda: **L4:** avanzato (9 – 10) **L3:** intermedio (7 – 8) **L2:** base (5 – 6) **L1:** non raggiunto (0 – 4)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “*AMBIENTE, ECOLOGIA ED ECOSOSTENIBILITÀ*”

(CLASSI QUARTE – SETTORE TECNOLOGICO)

Denominazione	<i>AMBIENTE, ECOLOGIA ED ECOSOSTENIBILITÀ</i>
Prodotto	<p>Prodotto finale: presentazione multimediale</p> <p>Contenuti disciplinari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matematica (II Quadrimestre)
Compito	Gli studenti, sulla base dei contenuti disciplinari acquisiti, dovranno essere in grado di interpretare i modelli matematici utilizzati per descrivere aspetti dell’ambiente e dell’ecologia.
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> ▪ assi culturali ▪ cittadinanza 	<p>Competenze degli assi culturali</p> <p>Asse Matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. • Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. <p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agire in modo autonomo e responsabile • Risolvere problemi • Comunicare
Utenti destinatari	Classi quarte del settore Tecnologico
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di redigere una relazione in lingua italiana • Saper lavorare in gruppo • Equazioni e disequazioni di grado superiore al primo
Fase di applicazione	I Consigli di Classe, in base alle proprie specifiche necessità, elaboreranno il diagramma di Gantt, con indicazione delle fasi e delle ore per ogni singola disciplina.

Tempi	<p>T1-Brainstorming. Presentazione dell'UDA alla classe. Eventuale suddivisione della classe in gruppi</p> <p>T2-Presentazione del percorso didattico e dei contenuti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari</p> <p>T3-Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni</p> <p>T4-Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto da realizzare</p> <p>T5-Esecuzione del progetto</p> <p>T6- Presentazione del prodotto finale dell'UDA</p> <p>T7-Autovalutazione</p>
Metodologia	Brainstorming, lezione frontale e partecipata, D.A.D., attività di laboratorio, cooperative learning, peer tutoring, problem solving.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> interne esterne 	<p>Risorse interne</p> <p>Docenti curricolari</p> <p>Risorse esterne</p> <p>Nessuno</p>
Strumenti	Libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.
Valutazione	Valutazione del prodotto (v. griglia relativa).

Asse Matematico

DISCIPLINA: MATEMATICA

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<ul style="list-style-type: none">• Concetto di funzione• Concetto di funzione reale di variabile reale• Proprietà delle funzioni• Concetto di funzione composta	<ul style="list-style-type: none">• Riconoscere i vari tipi di funzioni• Saper determinare le proprietà delle funzioni elementari• Saper rappresentare graficamente le funzioni• Saper determinare il dominio per via algebrica e grafica	<ul style="list-style-type: none">• Gli studenti, sulla base dei contenuti disciplinari acquisiti, dovranno essere in grado di interpretare modelli matematici utilizzati per descrivere ed analizzare aspetti dell'ambiente e dell'ecologia al fine di porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi
METODOLOGIA: Brainstorming, lezione frontale e partecipata, D.A.D., attività di laboratorio, cooperative learning, peer tutoring.		
SPAZI: Aula, piattaforma digitale e laboratorio di Informatica.		
STRUMENTI: Libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.		
TEMPI: 12 ore		

Piano di lavoro UdA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “ <i>AMBIENTE, ECOLOGIA ED ECOSOSTENIBILITÀ</i> ”					
	Attività	Strumenti	Esiti	Docenti coinvolti	Valutazione
1	Brainstorming. Presentazione dell’UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi	Foglio delle consegne agli studenti	Comprensione della consegna. Sviluppo delle curiosità	1h Coordinatore di Classe	Interesse dimostrato
2	Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari	Aula PC Libri di testo Materiali informativi	Capacità di confronto e collaborazione	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
3	Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni	Aula Lavoro di gruppo, anche in remoto da casa	Ideazione e progettazione delle strutture dell’itinerario	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
4	Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto disciplinare da realizzare	Libri di testo Risorse e supporti multimediali	Realizzazione del prodotto	A cura dei docenti curricolari	Osservazione sulla capacità di lavorare in gruppo
5	Esecuzione del progetto	Laboratorio di informatica, piattaforma teams	Svolgimento dei compiti assegnati	A cura dei docenti curricolari	Valutazione del prodotto
6	Presentazione del prodotto finale dell’UDA	Aula e laboratorio di informatica	Presentazione del prodotto finale	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
7	Autovalutazione	Scheda con domande guida appositamente predisposta	Riflessione individuale sul percorso svolto		Autovalutazione degli apprendimenti

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

Da compilare in seno al Consiglio di Classe.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRODOTTO UDA

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Completezza, pertinenza, organizzazione	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a rappresentare il lavoro proposto	L4
	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, ben collegate tra loro	L3
	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	L2
	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza; le parti e le informazioni non sono collegate	L1
Correttezza	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	L4
	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	L3
	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	L2
	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	L1
Chiarezza ed efficacia del messaggio	Il messaggio è chiaro, assolutamente esauriente, immediato ed originale	L4
	Il messaggio è chiaro ma poco originale nell'esposizione	L3
	Il messaggio è poco chiaro ed esposto in modo banale	L2
	Il messaggio è frammentario ed impersonale	L1
Rispetto dei tempi	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione	L4
	Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace, sebbene lento, il tempo a disposizione	L3
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno mostrato scarsa capacità organizzativa	L2
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno disperso il tempo a disposizione per incuria	L1

Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Uso assolutamente preciso ed efficace degli strumenti e delle tecnologie.	L4
	Discreto uso degli strumenti e delle tecnologie. Soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità e spirito pratico	L3
	Uso degli strumenti e delle tecnologie, al minimo delle loro potenzialità	L2
	Uso assolutamente inadeguato di strumenti e tecnologie	L1
Creatività	Sono state elaborate nuove connessioni tra pensieri e oggetti; gli studenti hanno innovato in modo personale il processo di lavoro, realizzando ottime produzioni originali	L4
	Gli studenti hanno apportato qualche contributo personale al processo di lavoro, realizzando produzioni abbastanza originali	L3
	Incompleti e scarsi i contributi personali apportati al processo di lavoro	L2
	Non è stato realizzato alcun elemento di creatività ed originalità	L1

Legenda: **L4:** avanzato (9 – 10) **L3:** intermedio (7 – 8) **L2:** base (5 – 6) **L1:** non raggiunto (0 – 4)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “*PROBLEMI DI SCELTA*”

(CLASSI QUINTE SETTORI ECONOMICO E TECNOLOGICO)

Denominazione	<i>PROBLEMI DI SCELTA</i>
Prodotto	<p>Prodotto finale: relazione finale</p> <p>Contenuti disciplinari:</p> <ul style="list-style-type: none">• Matematica (II Quadrimestre)• Informatica (II Quadrimestre)
Compito	Gli studenti, sulla base dei contenuti disciplinari acquisiti, dovranno impostare e risolvere problemi di scelta individuando le soluzioni economicamente più convenienti.
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none">▪ assi culturali▪ cittadinanza	<p>Competenze degli assi culturali</p> <p>Asse Matematico</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. In particolare:• Saper interpretare i problemi del contesto economico aziendale determinandone la tipologia e l’approccio risolutivo più efficace• Essere in grado di impostare i problemi mediante modelli di teoria delle decisioni• Essere in grado di risolvere i problemi utilizzando metodi manuali ed informatizzati• Riconoscere i diversi modelli organizzativi aziendali, documentare le procedure e ricercare soluzioni efficaci rispetto a situazioni date <p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none">• Agire in modo autonomo e responsabile• Risolvere problemi• Comunicare
Utenti destinatari	Classi quinte dei settori Economico e Tecnologico

Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di redigere una relazione in lingua italiana • Saper lavorare in gruppo • Analisi matematica • Matematica finanziaria • Calcolo delle probabilità e statistica • Rappresentazione algoritmica della soluzione di un problema • Codifica dell'algoritmo
Fase di applicazione	I Consigli di Classe, in base alle proprie specifiche necessità, elaboreranno il diagramma di Gantt, con indicazione delle fasi e delle ore per ogni singola disciplina.
Tempi	<p>T1-Brainstorming. Presentazione dell'UDA alla classe. Eventuale suddivisione della classe in gruppi</p> <p>T2-Presentazione del percorso didattico e dei contenuti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari</p> <p>T3-Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni</p> <p>T4-Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto da realizzare</p> <p>T5-Esecuzione del progetto</p> <p>T6- Presentazione del prodotto finale dell'UDA</p> <p>T7-Autovalutazione</p>
Metodologia	Brainstorming, lezione frontale e partecipata, D.A.D., attività di laboratorio, cooperative learning, peer tutoring, problem solving.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<p>Risorse interne</p> <p>Docenti curricolari</p> <p>Risorse esterne</p> <p>Nessuno</p>
Strumenti	Libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.
Valutazione	Valutazione del prodotto (v. griglia relativa).

Asse Matematico

DISCIPLINA: MATEMATICA

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Costruzione di modelli matematici descrittivi di fenomeni economici • Metodi per scegliere tra due o più alternative • Metodi per ottimizzare la scelta di investimenti e di finanziamenti • Problemi connessi ai tipi di scelta in condizioni di certezza e di incertezza 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper impostare e risolvere problemi in condizioni di certezza e di incertezza • Saper impostare e risolvere problemi con una o più alternative • Saper impostare e risolvere problemi con effetti immediati e differiti • Essere in grado di risolvere problemi nel continuo e nel discreto • Saper affrontare simulazioni alternative motivando le differenze • Saper assegnare la probabilità di eventi aleatori per individuare la scelta migliore 	<ul style="list-style-type: none"> • Effettuare la scelta economicamente più conveniente individuando le soluzioni di problemi in condizioni di certezza ed incertezza, con effetti immediati o differiti, utilizzando gli strumenti dell'Analisi Matematica, della Matematica Finanziaria e del Calcolo delle Probabilità
METODOLOGIA: Brainstorming, lezione frontale e partecipata, D.A.D., attività di laboratorio, cooperative learning, peer tutoring, problem solving.		
SPAZI: Aula, piattaforma digitale e laboratorio di Informatica.		
STRUMENTI: Libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.		
TEMPI: 18 ore		

DISCIPLINA: INFORMATICA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Costruzione e rappresentazione mediante diagrammi di flusso di algoritmi di calcolo numerico • Metodi numerici iterativi per operare la scelta tra due o più opzioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper codificare degli algoritmi di calcolo numerico mediante lo sviluppo di classi di un linguaggio di programmazione ad oggetti 	<ul style="list-style-type: none"> • Dopo aver risolto il problema di scelta dal punto di vista matematico, gli alunni si cimenteranno nello sviluppo di metodi numerici iterativi costruendo l'automa esecutore in grado di fornire automaticamente la soluzione al problema di partenza
METODOLOGIA: Brainstorming, lezione frontale e partecipata, D.A.D., attività di laboratorio, cooperative learning, peer tutoring, problem solving.		
SPAZI: Aula, piattaforma digitale e laboratorio di Informatica.		
STRUMENTI: Libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.		
TEMPI: 8 ore		

Piano di lavoro UdA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “PROBLEMI DI SCELTA”					
	Attività	Strumenti	Esiti	Docenti coinvolti	Valutazione
1	Brainstorming. Presentazione dell’UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi	Foglio delle consegne agli studenti	Comprensione della consegna. Sviluppo delle curiosità	1h Coordinatore di Classe	Interesse dimostrato
2	Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari	Aula PC Libri di testo Materiali informativi	Capacità di confronto e collaborazione	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
3	Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni	Aula Lavoro di gruppo, anche in remoto da casa	Ideazione e progettazione delle strutture dell’itinerario	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
4	Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto disciplinare da realizzare	Libri di testo Risorse e supporti multimediali	Realizzazione del prodotto	A cura dei docenti curricolari	Osservazione sulla capacità di lavorare in gruppo
5	Esecuzione del progetto	Laboratorio di informatica, piattaforma teams	Svolgimento dei compiti assegnati	A cura dei docenti curricolari	Valutazione del prodotto
6	Presentazione del prodotto finale dell’UDA	Aula e laboratorio di informatica	Presentazione del prodotto finale	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
7	Autovalutazione	Scheda con domande guida appositamente predisposta	Riflessione individuale sul percorso svolto		Autovalutazione degli apprendimenti

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

Da compilare in seno al Consiglio di Classe.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRODOTTO UDA

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Completezza, pertinenza, organizzazione	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a rappresentare il lavoro proposto	L4
	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, ben collegate tra loro	L3
	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	L2
	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza; le parti e le informazioni non sono collegate	L1
Correttezza	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	L4
	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	L3
	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	L2
	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	L1
Chiarezza ed efficacia del messaggio	Il messaggio è chiaro, assolutamente esauriente, immediato ed originale	L4
	Il messaggio è chiaro ma poco originale nell'esposizione	L3
	Il messaggio è poco chiaro ed esposto in modo banale	L2
	Il messaggio è frammentario ed impersonale	L1
Rispetto dei tempi	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione	L4
	Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace, sebbene lento, il tempo a disposizione	L3
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno mostrato scarsa capacità organizzativa	L2
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno disperso il tempo a disposizione per incuria	L1

Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Uso assolutamente preciso ed efficace degli strumenti e delle tecnologie.	L4
	Discreto uso degli strumenti e delle tecnologie. Soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità e spirito pratico	L3
	Uso degli strumenti e delle tecnologie, al minimo delle loro potenzialità	L2
	Uso assolutamente inadeguato di strumenti e tecnologie	L1
Creatività	Sono state elaborate nuove connessioni tra pensieri e oggetti; gli studenti hanno innovato in modo personale il processo di lavoro, realizzando ottime produzioni originali	L4
	Gli studenti hanno apportato qualche contributo personale al processo di lavoro, realizzando produzioni abbastanza originali	L3
	Incompleti e scarsi i contributi personali apportati al processo di lavoro	L2
	Non è stato realizzato alcun elemento di creatività ed originalità	L1

Legenda: **L4:** avanzato (9 – 10) **L3:** intermedio (7 – 8) **L2:** base (5 – 6) **L1:** non raggiunto (0 – 4)

Allo scopo di evitare ridondanze ed inutili ripetizioni, si rinvia alle singole programmazioni disciplinari del dipartimento di Matematica e di Informatica per tutto ciò che riguarda la competenza matematica e le competenze di base in scienza, tecnologia e ingegneria (competenza chiave 3), la competenza digitale (competenza chiave 4), i contenuti e gli obiettivi specifici di apprendimento, gli obiettivi minimi di apprendimento, gli obiettivi trasversali e generali, la metodologia didattica, gli interventi di recupero, le tipologie di verifiche e i relativi criteri di valutazione.

Melfi, 08.10.2021

Il coordinatore del Dipartimento

Prof. Luigi Altieri