



I.S.I.S.S. "G.B. Novelli"
Marcianise (CE)

Istituto Statale Istruzione Secondaria Superiore

"G.B. Novelli"

PROGRAMMAZIONE – DIPARTIMENTO

ASSE DEI LINGUAGGI PROFESSIONALE

**SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA**

**LINGUA E LETTERATURA ITALIANA-LINGUA STRANIERA INGLESE-
FRANCESE E SPAGNOLO-SCIENZA DEGLI ALIMENTI -
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE
CUCINA-LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE
SALA E VENDITA -LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA
TURISTICA**

I BIENNIO

A.S.2015/2016

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
UDA: 1-PRIMO ANNO- RIFLESSIONE SULLA LINGUA		
COMPETENZE:		
-PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI -LEGGERE, COMPRENDERE ED INTERPRETARE TESTI SCRITTI DI VARIO TIPO PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO -IMPARARE AD IMPARARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Parti variabili ed invariabili del discorso Identificare correttamente le proprietà linguistiche invariabili e quelle soggette a variazione interlinguistica Semplificare la descrizione linguistica utilizzando le stesse categorie descrittive per più lingue	Lingua Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale. Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi; interpunzione; varietà lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi. Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, espressivi, valutativo- interpretativo, argomentativi, regolativi.	Lingua Ascoltare e comprendere, globalmente e nelle parti costitutive, testi di vario genere, articolati e complessi; utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali ad esempio appunti, scalette, mappe. Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e in contesti diversi. 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. Esprimere e sostenere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui. Nell'ambito della produzione scritta, ideare e strutturare testi di varia tipologia, utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e

	Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, strutturare ipertesti, ecc. Aspetti essenziali dell'evoluzione della lingua italiana nel tempo e nello spazio e della dimensione socio-linguistica (registri dell'italiano contemporaneo, diversità tra scritto e parlato, rapporto con i dialetti). Letteratura Metodologie essenziali di analisi del testo letterario (generi letterari, metrica, figure retoriche, ecc.). Opere e autori significativi della tradizione letteraria e culturale italiana, europea e di altri paesi, inclusa quella scientifica e tecnica	grammaticali, ad esempio, per riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, argomentare, strutturare ipertesti, ecc. Riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale, morfologico, sintattico. Letteratura Leggere e commentare testi significativi in prosa e in versi tratti dalle letterature italiana e straniera. Riconoscere la specificità del fenomeno letterario, utilizzando in modo essenziale anche i metodi di analisi del testo (ad esempio, generi letterari, metrica, figure retoriche).
COMPITO DI PRESTAZIONE: Da poco più di un mese è arrivato nella tua classe un ragazzo inglese che non conosce l'italiano. Per favorirne l'integrazione spiegagli, attraverso le risposte ai 5 quesiti proposti, le maggiori difficoltà grammaticali presenti nella lingua italiana rispetto a quella inglese (criteri di valutazione secondo rubriche e griglie in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA 2-PRIMO ANNO: IO SCRIVO, IO LEGGO, IO COMUNICO		
COMPETENZE: -PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI -LEGGERE, COMPRENDERE ED INTERPRETARE TESTI SCRITTI DI VARIO TIPO -PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO		

-AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Le differenti forme di testo: la lettera, il diario, l'autobiografia. Raccolta differenziata : un obbligo di legge; le regole della raccolta differenziata; le regole del compostaggio;ridurre i rifiuti I testi d'uso	Lingua Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale. Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi; interpunzione; varietà lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi. Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, espressivi, valutativo- interpretativo, argomentativi, regolativi. Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, strutturare ipertesti, ecc. Aspetti essenziali dell'evoluzione della lingua italiana nel tempo e nello spazio e della dimensione socio-linguistica (registri dell'italiano contemporaneo, diversità tra scritto e parlato, rapporto con i dialetti). Letteratura Metodologie essenziali di analisi del	Lingua Ascoltare e comprendere, globalmente e nelle parti costitutive, testi di vario genere, articolati e complessi; utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali ad esempio appunti, scalette, mappe. Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e in contesti diversi. 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. Esprimere e sostenere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui. Nell'ambito della produzione scritta, ideare e strutturare testi di varia tipologia, utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali, ad esempio, per riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, argomentare, strutturare ipertesti, ecc. Riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale, morfologico, sintattico. Letteratura Leggere e commentare testi significativi in prosa e in versi tratti dalle letteratura italiana e straniera. Riconoscere la specificità del fenomeno letterario, utilizzando in modo essenziale anche i metodi di analisi del testo (ad esempio, generi letterari, metrica, figure retoriche).

	testo letterario (generi letterari, metrica, figure retoriche, ecc.). Opere e autori significativi della tradizione letteraria e culturale italiana, europea e di altri paesi, inclusa quella scientifica e tecnica	
COMPITO DI PRESTAZIONE: L'amministrazione comunale ha attivato un servizio "porta a porta" per la raccolta differenziata dei rifiuti. Ti accorgi, tuttavia, che nonostante gli sforzi di molti cittadini, la tua città non è del tutto pulita. Scrivi una lettera al sindaco nella quale lo solleciti ad una maggiore attenzione verso l'ambiente (criteri di valutazione secondo rubriche e griglie in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
MODULO TRASVERSALE 3-PRIMO ANNO: ALIMENTI-AMO-CI: EDUCAZIONE ALIMENTARE A DIFESA DELL'AMBIENTE E DEL CONSUMATORE		
COMPETENZE: -PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI -LEGGERE, COMPRENDERE ED INTERPRETARE TESTI SCRITTI DI VARIO TIPO -PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO -INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
L'alimentazione a tutela del consumatore La tutela dell'ambiente L'alimentazione a chilometri zero L'alimentazione biologica	Lingua Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione	Lingua Ascoltare e comprendere, globalmente e nelle parti costitutive, testi di vario genere, articolati e complessi; utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali ad esempio appunti, scalette, mappe. Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e in contesti diversi. Applicare la conoscenza ordinata delle strutture della

	orale. Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi; interpunzione; varietà lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi. Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, espressivi, valutativo- interpretativo, argomentativi, regolativi. Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, strutturare ipertesti, ecc. Aspetti essenziali dell'evoluzione della lingua italiana nel tempo e nello spazio e della dimensione socio-linguistica (registri dell'italiano contemporaneo, diversità tra scritto e parlato, rapporto con i dialetti). Letteratura Metodologie essenziali di analisi del testo letterario (generi letterari, metrica, figure retoriche, ecc.). Opere e autori significativi della tradizione letteraria e culturale italiana, europea e di altri paesi, inclusa quella scientifica e tecnica	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. Esprimere e sostenere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui. Nell'ambito della produzione scritta, ideare e strutturare testi di varia tipologia, utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali, ad esempio, per riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, argomentare, strutturare ipertesti, ecc. Riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale, morfologico, sintattico. Letteratura Leggere e commentare testi significativi in prosa e in versi tratti dalle letterature italiana e straniera. Riconoscere la specificità del fenomeno letterario, utilizzando in modo essenziale anche i metodi di analisi del testo (ad esempio, generi letterari, metrica, figure retoriche).
COMPITO DI PRESTAZIONE:. Per ottenere una buona forma fisica e tutelare la tua salute, fornisci una relazione sulla tua dieta alimentare ideale (criteri di valutazione secondo rubriche e griglie in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		

UDA 4-PRIMO ANNO: CRESCERE CON LE FAVOLE, FIABE E RACCONTI

COMPETENZE:

- PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI
- LEGGERE, COMPRENDERE ED INTERPRETARE TESTI SCRITTI DI VARIO TIPO
- PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI
- UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO
- RISOLVERE PROBLEMI

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Le tipologie testuali: il testo narrativo Le favole di Fedro ed Esopo Le fiabe dei fratelli Grimm La novella e il racconto	Lingua Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale. Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi; interpunzione; varietà lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi. Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, espressivi, valutativo- interpretativo, argomentativi, regolativi. Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere,	Lingua Ascoltare e comprendere, globalmente e nelle parti costitutive, testi di vario genere, articolati e complessi; utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali ad esempio appunti, scalette, mappe. Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e in contesti diversi. 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. Esprimere e sostenere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui. Nell'ambito della produzione scritta, ideare e strutturare testi di varia tipologia, utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali, ad esempio, per riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, argomentare, strutturare

	titolare, parafrasare, relazionare, strutturare ipertesti, ecc. Aspetti essenziali dell'evoluzione della lingua italiana nel tempo e nello spazio e della dimensione socio-linguistica (registri dell'italiano contemporaneo, diversità tra scritto e parlato, rapporto con i dialetti). Letteratura Metodologie essenziali di analisi del testo letterario (generi letterari, metrica, figure retoriche, ecc.). Opere e autori significativi della tradizione letteraria e culturale italiana, europea e di altri paesi, inclusa quella scientifica e tecnica	ipertesti, ecc. Riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale, morfologico, sintattico. Letteratura Leggere e commentare testi significativi in prosa e in versi tratti dalle letterature italiana e straniera. Riconoscere la specificità del fenomeno letterario, utilizzando in modo essenziale anche i metodi di analisi del testo (ad esempio, generi letterari, metrica, figure retoriche).
COMPITO DI PRESTAZIONE: Hai letto la favola di Fedro “Il lupo e l’agnello” e hai ricordato di essere stato anche tu vittima di prepotenze perpetrate dietro falsi pretesti. Racconta quanto hai vissuto relazionando l’accaduto ai tuoi compagni di classe (criteri di valutazione secondo rubriche e griglie in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA 5-PRIMO ANNO : CONOSCI TE STESSO		
COMPETENZE -PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI -LEGGERE, COMPRENDERE ED INTERPRETARE TESTI SCRITTI DI VARIO TIPO -PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO -COMUNICARE		

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Tipologie testuali: lettera, diario, autobiografia, Testimonianze storiche Il diario di invenzione	Lingua Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale. Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi; interpunzione; varietà lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi. Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, espressivi, valutativo- interpretativo, argomentativi, regolativi. Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, strutturare ipertesti, ecc. Aspetti essenziali dell'evoluzione della lingua italiana nel tempo e nello spazio e della dimensione socio-linguistica (registri dell'italiano contemporaneo, diversità tra scritto e parlato, rapporto con i dialetti). Letteratura Metodologie essenziali di analisi del testo letterario (generi letterari, metrica, figure retoriche, ecc.).	Lingua Ascoltare e comprendere, globalmente e nelle parti costitutive, testi di vario genere, articolati e complessi; utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali ad esempio appunti, scalette, mappe. Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e in contesti diversi. 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. Esprimere e sostenere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui. Nell'ambito della produzione scritta, ideare e strutturare testi di varia tipologia, utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali, ad esempio, per riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, argomentare, strutturare ipertesti, ecc. Riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale, morfologico, sintattico. Letteratura Leggere e commentare testi significativi in prosa e in versi tratti dalle letterature italiana e straniera. Riconoscere la specificità del fenomeno letterario, utilizzando in modo essenziale anche i metodi di analisi del testo (ad esempio, generi letterari, metrica, figure retoriche).

	Opere e autori significativi della tradizione letteraria e culturale italiana, europea e di altri paesi, inclusa quella scientifica e tecnica	
COMPITO DI PRESTAZIONE : Immagina di essere un personaggio della storia e descrivi, in una pagina di diario, cosa pensi e senti (criteri di valutazione secondo rubriche e griglie in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
MODULO TRASVERSALE 6-PRIMO ANNO : SAPORE DI... PANE!		
COMPETENZE -PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI -LEGGERE, COMPRENDERE ED INTERPRETARE TESTI SCRITTI DI VARIO TIPO -PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO -PROGETTARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Testo regolativo Testo espositivo, argomentativo, descrittivo La storia del pane I ritrovamenti di Pompei Le ricette dei pani italiani Il pane fatto in casa	Lingua Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione	Lingua Ascoltare e comprendere, globalmente e nelle parti costitutive, testi di vario genere, articolati e complessi; utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali ad esempio appunti, scalette, mappe. Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e in contesti diversi. Applicare la conoscenza ordinata delle strutture della

	orale. Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi; interpunzione; varietà lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi. Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, espressivi, valutativo- interpretativo, argomentativi, regolativi. Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, strutturare ipertesti, ecc. Aspetti essenziali dell'evoluzione della lingua italiana nel tempo e nello spazio e della dimensione socio-linguistica (registri dell'italiano contemporaneo, diversità tra scritto e parlato, rapporto con i dialetti). Letteratura Metodologie essenziali di analisi del testo letterario (generi letterari, metrica, figure retoriche, ecc.). Opere e autori significativi della tradizione letteraria e culturale italiana, europea e di altri paesi, inclusa quella scientifica e tecnica	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. Esprimere e sostenere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui. Nell'ambito della produzione scritta, ideare e strutturare testi di varia tipologia, utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali, ad esempio, per riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, argomentare, strutturare ipertesti, ecc. Riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale, morfologico, sintattico. Letteratura Leggere e commentare testi significativi in prosa e in versi tratti dalla letteratura italiana e straniera. Riconoscere la specificità del fenomeno letterario, utilizzando in modo essenziale anche i metodi di analisi del testo (ad esempio, generi letterari, metrica, figure retoriche).
COMPITO DI PRESTAZIONE: Per aiutare le famiglie meno abbienti si sta organizzando, nel tuo paese, una grande festa di beneficenza. Tu darai il tuo contributo invitando i partecipanti alla degustazione del pane locale. In una relazione spiega le caratteristiche del pane lavorato a mano (criteri di valutazione secondo rubriche e griglie in allegato) DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		

UDA 1-SECONDO ANNO: RIFLESSIONE SULLA LINGUA

COMPETENZE:

- PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI
- LEGGERE, COMPRENDERE ED INTERPRETARE TESTI SCRITTI DI VARIO TIPO
- PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI
- UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO
- IMPARARE AD IMPARARE

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Parti variabili ed invariabili del discorso Identificare correttamente le proprietà linguistiche invariabili e quelle soggette a variazione interlinguistica Semplificare la descrizione linguistica utilizzando le stesse categorie descrittive per più lingue	Lingua Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale. Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi; interpunzione; varietà lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi. Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, espressivi, valutativo- interpretativo, argomentativi, regolativi. Modalità e tecniche relative alla	Lingua Ascoltare e comprendere, globalmente e nelle parti costitutive, testi di vario genere, articolati e complessi; utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali ad esempio appunti, scalette, mappe. Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e in contesti diversi. 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. Esprimere e sostenere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui. Nell'ambito della produzione scritta, ideare e strutturare testi di varia tipologia, utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali, ad esempio, per riassumere, titolare,

	competenza testuale: riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, strutturare ipertesti, ecc. Aspetti essenziali dell'evoluzione della lingua italiana nel tempo e nello spazio e della dimensione socio-linguistica (registri dell'italiano contemporaneo, diversità tra scritto e parlato, rapporto con i dialetti). Letteratura Metodologie essenziali di analisi del testo letterario (generi letterari, metrica, figure retoriche, ecc.). Opere e autori significativi della tradizione letteraria e culturale italiana, europea e di altri paesi, inclusa quella scientifica e tecnica	parafrasare, relazionare, argomentare, strutturare ipertesti, ecc. Riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale, morfologico, sintattico. Letteratura Leggere e commentare testi significativi in prosa e in versi tratti dalle letterature italiana e straniera. Riconoscere la specificità del fenomeno letterario, utilizzando in modo essenziale anche i metodi di analisi del testo (ad esempio, generi letterari, metrica, figure retoriche).
COMPITO DI PRESTAZIONE:. Per un progetto scolastico di intercultura, devi accogliere una delegazione di coetanei di varie nazionalità: alcuni più vicini alla cultura anglosassone, altri a quella francese. Attraverso le risposte ai quesiti proposti, spiega qual è la corretta struttura della frase semplice e i principali fondamenti dell'analisi logica della lingua italiana (criteri di valutazione secondo rubriche e griglie in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA 2-SECONDO ANNO: CRESCERE CON IL ROMANZO		
COMPETENZE: -PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI -LEGGERE, COMPRENDERE ED INTERPRETARE TESTI SCRITTI DI VARIO TIPO -PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO -IMPARARE AD IMPARARE		

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Le tipologie testuali: il romanzo - il romanzo storico - il romanzo fantastico - il romanzo psicologico - il romanzo di formazione	Lingua Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale. Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi; interpunzione; varietà lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi. Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, espressivi, valutativo- interpretativo, argomentativi, regolativi. Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, strutturare ipertesti, ecc. Aspetti essenziali dell'evoluzione della lingua italiana nel tempo e nello spazio e della dimensione socio-linguistica (registri dell'italiano contemporaneo, diversità tra scritto e parlato, rapporto con i dialetti). Letteratura Metodologie essenziali di analisi del testo letterario (generi letterari, metrica, figure retoriche, ecc.).	Lingua Ascoltare e comprendere, globalmente e nelle parti costitutive, testi di vario genere, articolati e complessi; utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali ad esempio appunti, scalette, mappe. Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e in contesti diversi. 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. Esprimere e sostenere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui. Nell'ambito della produzione scritta, ideare e strutturare testi di varia tipologia, utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali, ad esempio, per riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, argomentare, strutturare ipertesti, ecc. Riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale, morfologico, sintattico. Letteratura Leggere e commentare testi significativi in prosa e in versi tratti dalle letterature italiana e straniera. Riconoscere la specificità del fenomeno letterario, utilizzando in modo essenziale anche i metodi di analisi del testo (ad esempio, generi letterari, metrica, figure retoriche).

	Opere e autori significativi della tradizione letteraria e culturale italiana, europea e di altri paesi, inclusa quella scientifica e tecnica	
COMPITO DI PRESTAZIONE: Hai visto la versione cinematografica di un celebre romanzo di Nicolò Ammaniti : “Io non ho paura”. Traendo spunto dal vissuto del protagonista, esamina il tuo processo di formazione attraverso gli incontri, le vicende e le esperienze più significative (criteri di valutazione secondo rubriche e griglie in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
MODULO TRASVERSALE 3-SECONDO ANNO: CASATIELLO, CHE BONTÀ!		
COMPETENZE: -PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI -LEGGERE, COMPRENDERE ED INTERPRETARE TESTI SCRITTI DI VARIO TIPO -PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO -PROGETTARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Le ricette della tradizione Ricetta del casatiello dolce I racconti delle nonne	Lingua Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione	Lingua Ascoltare e comprendere, globalmente e nelle parti costitutive, testi di vario genere, articolati e complessi; utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali ad esempio appunti, scalette, mappe. Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e in contesti diversi. Applicare la conoscenza ordinata delle strutture della

	orale. Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi; interpunzione; varietà lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi. Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, espressivi, valutativo- interpretativo, argomentativi, regolativi. Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, strutturare ipertesti, ecc. Aspetti essenziali dell'evoluzione della lingua italiana nel tempo e nello spazio e della dimensione socio-linguistica (registri dell'italiano contemporaneo, diversità tra scritto e parlato, rapporto con i dialetti). Letteratura Metodologie essenziali di analisi del testo letterario (generi letterari, metrica, figure retoriche, ecc.). Opere e autori significativi della tradizione letteraria e culturale italiana, europea e di altri paesi, inclusa quella scientifica e tecnica	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. Esprimere e sostenere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui. Nell'ambito della produzione scritta, ideare e strutturare testi di varia tipologia, utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali, ad esempio, per riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, argomentare, strutturare ipertesti, ecc. Riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale, morfologico, sintattico. Letteratura Leggere e commentare testi significativi in prosa e in versi tratti dalla letteratura italiana e straniera. Riconoscere la specificità del fenomeno letterario, utilizzando in modo essenziale anche i metodi di analisi del testo (ad esempio, generi letterari, metrica, figure retoriche).
COMPITO DI PRESTAZIONE: Le scuole della provincia di Caserta devono pubblicare un ricettario di prodotti della tradizione culinaria di “Terra di Lavoro” e la tua scuola deve presentare le ricette dei dolci tipici. Elabora una presentazione della ricetta del “casatiello dolce”, tenendo conto degli aspetti socio-culturali (criteri di valutazione secondo rubriche e griglie in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		

UDA 4- SECONDO ANNO: IO E LA POESIA

COMPETENZE:

- PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI**
- LEGGERE, COMPRENDERE ED INTERPRETARE TESTI SCRITTI DI VARIO TIPO**
- PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI**
- UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO**
- INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI**

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITA'
Le tipologie testuali : il testo poetico Un testo strutturato in versi: la vita, l'amore, la natura	Lingua Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale. Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi; interpunzione; varietà lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi. Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, espressivi, valutativo- interpretativo, argomentativi, regolativi. Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, parafrasare, relazionare,	Lingua Ascoltare e comprendere, globalmente e nelle parti costitutive, testi di vario genere, articolati e complessi; utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali ad esempio appunti, scalette, mappe. Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e in contesti diversi. 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. Esprimere e sostenere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui. Nell'ambito della produzione scritta, ideare e strutturare testi di varia tipologia, utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali, ad esempio, per riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, argomentare, strutturare ipertesti, ecc.

	strutturare ipertesti, ecc. Aspetti essenziali dell'evoluzione della lingua italiana nel tempo e nello spazio e della dimensione socio-linguistica (registri dell'italiano contemporaneo, diversità tra scritto e parlato, rapporto con i dialetti). Letteratura Metodologie essenziali di analisi del testo letterario (generi letterari, metrica, figure retoriche, ecc.). Opere e autori significativi della tradizione letteraria e culturale italiana, europea e di altri paesi, inclusa quella scientifica e tecnica	Riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale, morfologico, sintattico. Letteratura Leggere e commentare testi significativi in prosa e in versi tratti dalla letteratura italiana e straniera. Riconoscere la specificità del fenomeno letterario, utilizzando in modo essenziale anche i metodi di analisi del testo (ad esempio, generi letterari, metrica, figure retoriche).
COMPITO DI PRESTAZIONE: Sei in compagnia di alcuni amici e hai aperto un cioccolatino nel quale sono riportati i seguenti versi: “I ragazzi che si amano non ci sono per nessuno/Essi sono altrove molto più lontano della notte/ Molto più in alto del giorno/ Nell’abbagliante splendore del primo amore. (da “I ragazzi che si amano” di J. Prévert). Partendo da un campo semantico, elabora per i tuoi amici una tua personale interpretazione (criteri di valutazione secondo rubriche e griglie in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA5- SECONDO ANNO : EMOZIONI IN SCENA		
COMPETENZE: -PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI -LEGGERE, COMPRENDERE ED INTERPRETARE TESTI SCRITTI DI VARIO TIPO -PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO -COMUNICARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ

Le tipologie testuali : il testo teatrale La tragedia classica e moderna La commedia Le multiformi esperienze del teatro contemporaneo	Lingua Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale. Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi; interpunzione; varietà lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi. Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, espressivi, valutativo- interpretativo, argomentativi, regolativi. Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, strutturare ipertesti, ecc. Aspetti essenziali dell'evoluzione della lingua italiana nel tempo e nello spazio e della dimensione socio-linguistica (registri dell'italiano contemporaneo, diversità tra scritto e parlato, rapporto con i dialetti). Letteratura Metodologie essenziali di analisi del testo letterario (generi letterari, metrica, figure retoriche, ecc.). Opere e autori significativi della	Lingua Ascoltare e comprendere, globalmente e nelle parti costitutive, testi di vario genere, articolati e complessi; utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali ad esempio appunti, scalette, mappe. Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e in contesti diversi. 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. Esprimere e sostenere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui. Nell'ambito della produzione scritta, ideare e strutturare testi di varia tipologia, utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali, ad esempio, per riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, argomentare, strutturare ipertesti, ecc. Riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale, morfologico, sintattico. Letteratura Leggere e commentare testi significativi in prosa e in versi tratti dalle letteratura italiana e straniera. Riconoscere la specificità del fenomeno letterario, utilizzando in modo essenziale anche i metodi di analisi del testo (ad esempio, generi letterari, metrica, figure retoriche).
--	--	--

	tradizione letteraria e culturale italiana, europea e di altri paesi, inclusa quella scientifica e tecnica	
COMPITO DI PRESTAZIONE: Una compagnia teatrale itinerante è venuta presso la tua scuola ed ha rappresentato una commedia contemporanea : “E fuori nevicava” di Vincenzo Salemme. Scrivi una tua recensione sulla commedia, destinandola al giornalino scolastico (criteri di valutazione secondo rubriche e griglie in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
MODULO TRASVERSALE 6- SECONDO ANNO: LEZIONI DI CIOCCOLATO		
COMPETENZE: -PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI -LEGGERE, COMPRENDERE ED INTERPRETARE TESTI SCRITTI DI VARIO TIPO -PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO -INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Dal cacao al cioccolato : percorso storico e sociale Il cioccolato nell'immaginario favolistico: dalle favole ai film La cioccolata e il benessere psicologico	Lingua Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale. Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi; interpunzione; varietà	Lingua Ascoltare e comprendere, globalmente e nelle parti costitutive, testi di vario genere, articolati e complessi; utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali ad esempio appunti, scalette, mappe. Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e in contesti diversi. 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

	lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi. Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, espressivi, valutativo- interpretativo, argomentativi, regolativi. Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, strutturare ipertesti, ecc. Aspetti essenziali dell'evoluzione della lingua italiana nel tempo e nello spazio e della dimensione socio-linguistica (registri dell'italiano contemporaneo, diversità tra scritto e parlato, rapporto con i dialetti). Letteratura Metodologie essenziali di analisi del testo letterario (generi letterari, metrica, figure retoriche, ecc.). Opere e autori significativi della tradizione letteraria e culturale italiana, europea e di altri paesi, inclusa quella scientifica e tecnica	conto dello scopo, del contesto, dei destinatari. Esprimere e sostenere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui. Nell'ambito della produzione scritta, ideare e strutturare testi di varia tipologia, utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali, ad esempio, per riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, argomentare, strutturare ipertesti, ecc. Riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale, morfologico, sintattico. Letteratura Leggere e commentare testi significativi in prosa e in versi tratti dalle letterature italiana e straniera. Riconoscere la specificità del fenomeno letterario, utilizzando in modo essenziale anche i metodi di analisi del testo (ad esempio, generi letterari, metrica, figure retoriche).
COMPITO DI PRESTAZIONE: Hai scoperto il segreto della torta al cioccolato della nonna. Proponi ai tuoi compagni la ricetta, arricchendola con una dettagliata presentazione (criteri di valutazione secondo rubriche e griglie in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE		
UDA 1-PRIMO ANNO: IO		
COMPETENZE: -UTILIZZARE UNA LINGUA STRANIERA PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI E OPERATIVI -PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -COMUNICARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
-conoscere e presentare persone -dare informazioni personali -descrivere personalità e aspetto fisico -chiedere e dare indicazioni stradali -parlare di preferenze	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia, punteggiatura Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o l'attualità Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, caratteristiche delle diverse	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi, relativi all'ambito personale, sociale o all'attualità. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta,

	tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.) strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua	orale e multimediale . Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche
COMPITO DI PRESTAZIONE: Presentati ai tuoi compagni di classe dando informazioni su di te e sulla tua famiglia. parla inoltre delle tue preferenze (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA 2 -PRIMO ANNO: LE MIE ABITUDINI		
COMPETENZE: -UTILIZZARE UNA LINGUA STRANIERA PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI E OPERATIVI -PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -COMUNICARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
-parlare della routine quotidiana -parlare di cibo -ordinare un pasto -prendere un'ordinazione -descrivere azioni in corso di svolgimento nel presente	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia, punteggiatura Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o l'attualità Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi, relativi all'ambito personale,

	quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, caratteristiche delle diverse tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.) strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua	sociale o all'attualità. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale . Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche
COMPITO DI PRESTAZIONE: Trascrivi l'intervista che ti hanno fatto al casting di 'Masterchef Uk' sulle abitudini alimentari del tuo Paese(criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
MODULO TRASVERSALE 3- PRIMO ANNO: ALIMENTI-AMO-CI: EDUCAZIONE ALIMENTARE A DIFESA DELL'AMBIENTE E DEL CONSUMATORE		
COMPETENZE: -UTILIZZARE UNA LINGUA STRANIERA PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI E OPERATIVI -PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Healthy Eating A Survey on Seasonal Food in Your Region	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia, punteggiatura	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di

	Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o l'attualità Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, caratteristiche delle diverse tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.) strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua	base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi, relativi all'ambito personale, sociale o all'attualità. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche
COMPITO DI PRESTAZIONE: Leggi l'articolo che lo chef scozzese Gordon Ramsey ha pubblicato sul suo blog a proposito dell'alimentazione a chilometri zero(criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		

UDA 4- PRIMO ANNO: IL MIO PASSATO		
COMPETENZE: -UTILIZZARE UNA LINGUA STRANIERA PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI E OPERATIVI -PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -COMUNICARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
-esprimere ciò che si sa e/o non si sa fare -parlare di stati, eventi e abitudini del passato -chiedere il permesso	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere,	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità.

-chiedere e fornire opinioni	narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia, punteggiatura Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o l'attualità Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, caratteristiche delle diverse tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.) strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua	Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi, relativi all'ambito personale, sociale o all'attualità. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale . Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche
COMPITO DI PRESTAZIONE: Leggi la mail che ti ha inviato un/a ragazzo/a americano/a in cui ti racconta delle sue vacanze e rispondi(criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA 5- PRIMO ANNO: I MIEI PROGETTI		
COMPETENZE: -UTILIZZARE UNA LINGUA STRANIERA PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI E OPERATIVI		

-PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -COMUNICARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
-fare inviti e proposte: accettare o rifiutare -parlare di progetti futuri e intenzioni -esprimere il risultato di azioni in un passato recente e indefinito	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia, punteggiatura Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o l'attualità Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, caratteristiche delle diverse tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.) strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi, relativi all'ambito personale, sociale o all'attualità. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche
COMPITO DI PRESTAZIONE: Scrivi una mail ad un/a ragazzo/a inglese che hai conosciuto durante una vacanza a Londra invitandolo a venire alla tua festa di compleanno e gli/le descrivi i preparativi(criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		

DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA 6- PRIMO ANNO: SAPORE DI...PANE!		
COMPETENZE: -UTILIZZARE UNA LINGUA STRANIERA PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI E OPERATIVI -PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -PROGETTARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Bread Types of bread How to make your own bread	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia, punteggiatura Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o l'attualità Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, caratteristiche delle diverse tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.) strutture sintattiche e	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi, relativi all'ambito personale, sociale o all'attualità. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. Cogliere il carattere interculturale della lingua

	lessico appropriato ai contesti. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua	inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche
COMPITO DI PRESTAZIONE: Scrivi la ricetta del pane con una variante di tua invenzione(criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA 1- SECONDO ANNO: IL MIO FUTURO		
COMPETENZE: -UTILIZZARE UNA LINGUA STRANIERA PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI E OPERATIVI -PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -COMUNICARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
-parlare di certezze e probabilità -parlare di intenzioni -esprimere accordo e disaccordo	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia, punteggiatura Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o l'attualità Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi, relativi all'ambito personale,

	quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, caratteristiche delle diverse tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.) strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua	sociale o all'attualità. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche
COMPITO DI PRESTAZIONE:Scrivi l'intervista che ti ha fatto il referente dell'orientamento della tua scuola sul tuo futuro dopo il diploma(criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA 2- SECONDO ANNO:PARAGONI		
COMPETENZE: -UTILIZZARE UNA LINGUA STRANIERA PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI E OPERATIVI -PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -COMUNICARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
-parlare di luoghi -fare paragoni -fare richieste e offerte	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia, punteggiatura Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare

	e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o l'attualità Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, caratteristiche delle diverse tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.) strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua	avvenimenti di tipo personale o familiare. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi, relativi all'ambito personale, sociale o all'attualità. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale . Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche
COMPITO DI PRESTAZIONE: Scrivi un dialogo con un/a ragazzo/a inglese in cui vi scambiate informazioni e operate paragoni sulle vostre città di origine(criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
MODULO TRASVERSALE 3- SECONDO ANNO: CASATIELLO, CHE BONTÀ!		
COMPETENZE: -UTILIZZARE UNA LINGUA STRANIERA PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI E OPERATIVI -PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -COMUNICARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ

Recipe of the ‘casatiello’, a typical Easter cake of the Neapolitan tradition.	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia, punteggiatura Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o l’attualità Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d’attualità e tecniche d’uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro Nell’ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, caratteristiche delle diverse tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.) strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d’attualità. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o d’attualità. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi, relativi all’ambito personale, sociale o all’attualità. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale . Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche
COMPITO DI PRESTAZIONE: lavoro di gruppo: elabora una brochure da distribuire in occasione della ‘Sagra del Casatiello dolce’(criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA 4- SECONDO ANNO: PASSATO E PRESENTE		

COMPETENZE:**-UTILIZZARE UNA LINGUA STRANIERA PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI E OPERATIVI****-PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI****-COMUNICARE**

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
-descrivere azioni in corso di svolgimento nel passato -chiedere e dare consigli -parlare della durata delle azioni	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia, punteggiatura Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o l'attualità Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, caratteristiche delle diverse tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.) strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi, relativi all'ambito personale, sociale o all'attualità. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale . Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche

COMPITO DI PRESTAZIONE: Scrivi il finale di una storia per la partecipazione al concorso letterario ‘I giovani e il cibo’ (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA 5- SECONDO ANNO:REGOLE		
COMPETENZE: -UTILIZZARE UNA LINGUA STRANIERA PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI E OPERATIVI -PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -COMUNICARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
-scusarsi -parlare di obbligo e proibizione -fare deduzioni	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia, punteggiatura Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o l'attualità Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, caratteristiche delle diverse	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi, relativi all'ambito personale, sociale o all'attualità. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta,

	tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.) strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua	orale e multimediale . Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche
COMPITO DI PRESTAZIONE: Scrivi una relazione sulle regole da rispettare a scuola, nei laboratori di cucina, accoglienza turistica e sala e vendita, per un tuo compagno di classe appena arrivato da Londra (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
MODULO TRASVERSALE 6- SECONDO ANNO: LEZIONI DI CIOCCOLATO		
COMPETENZE: -UTILIZZARE UNA LINGUA STRANIERA PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI E OPERATIVI -PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -COMUNICARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
A brief history of cocoa Baci Perugia	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia, punteggiatura Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o l'attualità Lessico e fraseologia idiomatica	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Descrivere in maniera semplice esperienze,

	frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, caratteristiche delle diverse tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.) strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua	impressioni ed eventi, relativi all'ambito personale, sociale o all'attualità. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale . Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche
COMPITO DI PRESTAZIONE: Scrivi la ricetta dei Baci Perugina ad un tuo amico inglese(criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		

DISCIPLINA: SECONDA LINGUA STRANIERA: FRANCESE/SPAGNOLO		
UDA 1- PRIMO ANNO : IO		
COMPETENZE: -UTILIZZARE UNA LINGUA STRANIERA PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI E OPERATIVI -PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -COMUNICARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
-conoscere e presentare persone -chiedere e dare informazioni personali	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere,	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità.

-descrivere l'aspetto fisico -parlare di professioni -parlare della famiglia -parlare di possesso -fare semplici domande -descrivere la routine quotidiana e fare domande -chiedere e dire l'ora -chiedere e dire le date -esprimere ciò che si sa e/o non si sa fare	narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia, punteggiatura Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o l'attualità Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, caratteristiche delle diverse tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.) strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua	Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi, relativi all'ambito personale, sociale o all'attualità. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale . Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche
COMPITO DI PRESTAZIONE: Dialoga con un compagno parlando della routine quotidiana e di ciò che sai o non sai fare nel campo dell'enogastronomia(criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
MODULO TRASVERSALE 2- PRIMO ANNO: ALIMENTI-AMO-CI: EDUCAZIONE ALIMENTARE A DIFESA DELL'AMBIENTE E DEL CONSUMATORE		
COMPETENZE: -UTILIZZARE UNA LINGUA STRANIERA PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI E OPERATIVI		

-PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
La dieta mediterranea e la nouvelle cuisine	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia, punteggiatura Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o l'attualità Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, caratteristiche delle diverse tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.) strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi, relativi all'ambito personale, sociale o all'attualità. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale . Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche
COMPITO DI PRESTAZIONE: Breve relazione scritta sulla dieta mediterranea e la nouvelle cuisine (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		

DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE

MODULO TRASVERSALE 3- PRIMO ANNO: SAPORE DI...PANE!

COMPETENZE:

-UTILIZZARE UNA LINGUA STRANIERA PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI E OPERATIVI

-PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI

-COMUNICARE

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
La baguette	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia, punteggiatura Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o l'attualità Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, caratteristiche delle diverse tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.) strutture	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi, relativi all'ambito personale, sociale o all'attualità. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale . Cogliere il carattere interculturale della lingua

	sintattiche e lessico appropriato ai contesti. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua	inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche
COMPITO DI PRESTAZIONE: Scrivi la ricetta della baguette (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		

UDA 1- SECONDO ANNO: PASSATO E FUTURO		
COMPETENZE: -UTILIZZARE UNA LINGUA STRANIERA PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI E OPERATIVI -PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -COMUNICARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
-dare semplici indicazioni stradali e localizzare luoghi -descrivere azioni in corso di svolgimento -descrivere stati passati -parlare di eventi passati -parlare di progetti e intenzioni future -fare paragoni -parlare di ciò che piace e/o non piace -avverbi di modo - i gallicismi	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia, punteggiatura Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o l'attualità Lessico e fraseologia idiomatica	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Descrivere in maniera semplice esperienze,

	frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, caratteristiche delle diverse tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.) strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua	impressioni ed eventi, relativi all'ambito personale, sociale o all'attualità. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale . Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche
COMPITO DI PRESTAZIONE: Leggi e rispondi ad una lettera in cui un tuo amico francese ti parla delle sue esperienze passate e dei suoi progetti per il futuro (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
MODULO TRASVERSALE 2- SECONDO ANNO: CASATIELLO,CHE BONTA'		
COMPETENZE: -UTILIZZARE UNA LINGUA STRANIERA PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI E OPERATIVI -PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -COMUNICARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
‘Casatiello’: dolce pasquale campano	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia, punteggiatura	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di

	Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o l'attualità Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, caratteristiche delle diverse tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.) strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua	base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi, relativi all'ambito personale, sociale o all'attualità. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale . Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche
COMPITO DI PRESTAZIONE: Scrivi la ricetta del casatiello (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
MODULO TRASVERSALE 3- SECONDO ANNO: LEZIONI DI CIOCCOLATO		
COMPETENZE: -UTILIZZARE UNA LINGUA STRANIERA PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI E OPERATIVI -PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI -COMUNICARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ

Il cioccolato, fonte di energia.	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia, punteggiatura Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o l'attualità Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, caratteristiche delle diverse tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.) strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi, relativi all'ambito personale, sociale o all'attualità. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale . Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche
COMPITO DI PRESTAZIONE: Scrivi una breve relazione sul cioccolato(criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		

DISCIPLINA: SCIENZA DEGLI ALIMENTI		
UDA 1-PRIMO ANNO : RUOLO DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE: ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE ED ABITUDINI ALIMENTARI		
COMPETENZE: -OSSERVARE, DESCRIVERE ED ANALIZZARE FENOMENI APPARTENENTI ALLA REALTÀ NATURALE ED ARTIFICIALE E E RICONOSCERE NELLE VARIE FORME I CONCETTI DI SISTEMA E DI COMPLESSITÀ -ANALIZZARE QUALITATIVAMENTE E QUANTITATIVAMENTE FENOMENI LEGATI ALLE TRASFORMAZIONI DI ENERGIA A PARTIRE DALL'ESPERIENZA. -INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI.		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Storia e cultura dell'alimentazione ,educazione alimentare e abitudini alimentari. Fattori che influenzano le abitudini alimentari di una popolazione. Alimenti e fabbisogni.	Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni. Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti. Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti. Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale. Conservazione, cottura. Confezioni alimentari ed etichette	Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente. Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc....). Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti. Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la

		tracciabilità dell'alimento. Individuare confezione ed imballaggi a norma.
COMPITO DI PRESTAZIONE: Sei curioso di sapere come e cosa mangiavano i tuoi nonni. Intervistali e relaziona sulle abitudini alimentari dei loro tempi confrontate, criticamente , a quelle di oggi.		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA 2 – PRIMO ANNO : ELEMENTI DI CHIMICA (cenni)		
COMPETENZE: -OSSERVARE, DESCRIVERE ED ANALIZZARE FENOMENI APPARTENENTI ALLA REALTÀ NATURALE ED ARTIFICIALE E RICONOSCERE NELLE VARIE FORME I CONCETTI DI SISTEMA E DI COMPLESSITÀ -ANALIZZARE QUALITATIVAMENTE E QUANTITATIVAMENTE FENOMENI LEGATI ALLE TRASFORMAZIONI DI ENERGIA A PARTIRE DALL'ESPERIENZA. -IMPARARE A IMPARARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
La chimica di base per la descrizione del prodotto alimentare.	Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni. Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti. Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti. Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale. Conservazione, cottura. Confezioni alimentari ed etichette	Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente. Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc....). Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura

		Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti. Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento. Individuare confezione ed imballaggi di norma
COMPITO DI PRESTAZIONE: Spiega ad un tuo compagno, assente alla lezione di chimica, come preparare una soluzione diluita, una concentrata ed una satura di acqua e cloruro di sodio argomentando la procedura e il risultato ottenuto.		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA 3-PRIMO ANNO: MACRONUTRIENTI E MICRONUTRIENTI		
COMPETENZE: -OSSERVARE, DESCRIVERE ED ANALIZZARE FENOMENI APPARTENENTI ALLA REALTÀ NATURALE ED ARTIFICIALE E RICONOSCERE NELLE VARIE FORME I CONCETTI DI SISTEMA E DI COMPLESSITÀ -ANALIZZARE QUALITATIVAMENTE E QUANTITATIVAMENTE FENOMENI LEGATI ALLE TRASFORMAZIONI DI ENERGIA A PARTIRE DALL'ESPERIENZA. -RISOLVERE PROBLEMI		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
Classificazioni , proprietà , funzioni, fabbisogno dei macro e micronutrienti. Classificazione degli alimenti .	Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni. Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti. Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti. Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale.	. Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente. Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc...). Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e

	Conservazione, cottura. Confezioni alimentari ed etichette	metterla in relazione con la salute. Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti. Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento. Individuare confezione ed imballaggi di norma
COMPITO DI PRESTAZIONE: Vai al supermercato e devi acquistare tre alimenti a funzione prevalentemente energetica, tre a funzione prevalentemente plastica e tre a funzione regolativa-protettiva. Fai una lista e motiva la tua scelta		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
MODULO TRASVERSALE 4 –PRIMO ANNO: ALIMENTI-AMO-CI: EDUCAZIONE ALIMENTARE A DIFESA DELL'AMBIENTE E DEL CONSUMATORE		
COMPETENZE: -OSSERVARE, DESCRIVERE ED ANALIZZARE FENOMENI APPARTENENTI ALLA REALTA' NATURALE ED ARTIFICIALE E RICONOSCERE NELLE VARIE FORME I CONCETTI DI SISTEMA E DI COMPLESSITA' -ANALIZZARE QUALITATIVAMENTE E QUANTITATIVAMENTE FENOMENI LEGATI ALLE TRASFORMAZIONI DI ENERGIA A PARTIRE DALL'ESPERIENZA -COLLABORARE E PARTECIPARE.		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Alimentazione equilibrata: fabbisogno energetico totale (FET) Distribuzione dei Nutrienti Media Giornaliera Distribuzione dell'Energia Media Giornaliera	Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni. Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti. Digestione, assorbimento ed	Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente. Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc...) Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e

	utilizzazione dei nutrienti. Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale. Conservazione, cottura. Confezioni alimentari ed etichette	le regole per prevenirli. Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti. Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento. Individuare confezione ed imballaggi di norma Distinguere l'alimentazione dalla nutrizione Individuare gli alimenti in base alle loro funzioni Calcolare il valore energetico della prima colazione e degli spuntini in rapporto al totale fabbisogno giornaliero totale di un adolescente Leggere autonomamente i dati di tabelle e grafici
COMPITO DI PRESTAZIONE: Ospiti a casa tua degli amici. Prepara loro la prima colazione e gli spuntini, rispettando i criteri di una alimentazione equilibrata.		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		

UDA 5- PRIMO ANNO : ACQUA E BEVANDE
COMPETENZE: -OSSERVARE, DESCRIVERE ED ANALIZZARE FENOMENI APPARTENENTI ALLA REALTÀ NATURALE ED ARTIFICIALE E E RICONOSCERE NELLE VARIE FORME I CONCETTI DI SISTEMA E DI COMPLESSITÀ

-ANALIZZARE QUALITATIVAMENTE E QUANTITATIVAMENTE FENOMENI LEGATI ALLE TRASFORMAZIONI DI ENERGIA A PARTIRE DALL'ESPERIENZA. -ACQUISIRE ED INTERPRETARE LE INFORMAZIONI		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
L'acqua. Le bevande nervine Le bibite I succhi di frutta	Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni. Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti. Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti. Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale. Conservazione, cottura. Confezioni alimentari ed etichette	Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente. Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc...). Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti. Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento. Individuare confezione ed imballaggi di norma
COMPITO DI PRESTAZIONE: Sei al supermercato e tua mamma non sa quali bibite prendere. Consigliala, aiutandoti con la lettura dell'etichetta, classificando le tipologie e le funzioni prevalenti		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA 6- PRIMO ANNO: DIGESTIONE , ASSORBIMENTO ED UTILIZZAZIONE DEI NUTRIENTI		
COMPETENZE: -OSSERVARE, DESCRIVERE ED ANALIZZARE FENOMENI APPARTENENTI ALLA REALTÀ NATURALE ED ARTIFICIALE E E RICONOSCERE NELLE VARIE FORME I CONCETTI DI SISTEMA E DI COMPLESSITÀ		

-ANALIZZARE QUALITATIVAMENTE E QUANTITATIVAMENTE FENOMENI LEGATI ALLE TRASFORMAZIONI DI ENERGIA A PARTIRE DALL'ESPERIENZA. -COMUNICARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Analisi qualitativa e quantitativa della nutrizione	Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni. Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti. Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti. Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale. Conservazione, cottura. Confezioni alimentari ed etichette	Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente. Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc...). Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti. Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento. Individuare confezione ed imballaggi di norma
COMPITO DI PRESTAZIONE: Organizza un piatto unico ed equilibrato per una festa fra amici e scrivi la ricetta		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA 7- PRIMO ANNO: SICUREZZA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI		
COMPETENZE: -OSSERVARE, DESCRIVERE ED ANALIZZARE FENOMENI APPARTENENTI ALLA REALTÀ NATURALE ED ARTIFICIALE E E RICONOSCERE NELLE VARIE FORME I CONCETTI DI SISTEMA E DI COMPLESSITÀ		

-ANALIZZARE QUALITATIVAMENTE E QUANTITATIVAMENTE FENOMENI LEGATI ALLE TRASFORMAZIONI DI ENERGIA A PARTIRE DALL'ESPERIENZA.

-AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
Igiene dei locali e delle attrezzature Igiene del personale Igiene degli alimenti Il sistema di autocontrollo H.A.C.C.P. Qualità degli alimenti e frodi alimentari.	Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni. Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti. Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti. Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale. Conservazione, cottura. Confezioni alimentari ed etichette	Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente. Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc...). Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti. Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento. Individuare confezione ed imballaggi di norma

COMPITO DI PRESTAZIONE: Scrivi un avviso alla classe elencando le precauzioni da adottare e le regole da seguire per evitare le diverse forme di contaminazioni alla merenda che consumi in aula durante la pausa

DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE

MODULO TRASVERSALE 8 –PRIMO ANNO: SAPORE DI...PANE!

COMPETENZE:

-OSSERVARE, DESCRIVERE ED ANALIZZARE FENOMENI APPARTENENTI ALLA REALTÀ NATURALE ED ARTIFICIALE E E RICONOSCERE NELLE VARIE FORME I CONCETTI DI SISTEMA E DI COMPLESSITÀ

-ANALIZZARE QUALITATIVAMENTE E QUANTITATIVAMENTE FENOMENI LEGATI ALLE TRASFORMAZIONI DI ENERGIA A PARTIRE DALL'ESPERIENZA.

-PROGETTARE

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Il Pane Valore nutritivo. Classificazione	Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni. Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti. Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti. Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale. Conservazione, cottura. Confezioni alimentari ed etichette	Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente. Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc...). Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti. Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento. Individuare confezione ed imballaggi di norma

COMPITO DI PRESTAZIONE: Sei al supermercato . Acquista vari tipi di pane ed i suoi sostituti e stabilisci la quota base giornaliera, secondo il modello teorico dei Larn.

DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE

UDA 1- SECONDO ANNO: RICORDIAMO CHE ...

COMPETENZE:

-OSSERVARE , DESCRIVERE ED ANALIZZARE FENOMENI APPARTENENTI ALLA REALTA' NATURALE ED ARTIFICIALE E RICONOSCERE NELLE VARIE FORME I CONCETTI DI SISTEMA E DI COMPLESSITA'

-ANALIZZARE QUALITATIVAMENTE E QUANTITATIVAMENTE FENOMENI LEGATI ALLE TRASFORMAZIONI DI ENERGIA A PARTIRE DALL'ESPERIENZA

-PROGETTARE.

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
I principi nutritivi Digestione ed assorbimento dei principi nutritivi	Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni. Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti. Digestione, assorbimento ed utilizzo dei nutrienti. Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale. Conservazione, cottura. Confezioni alimentari ed etichette	Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente. Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc...). Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti. Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento. Individuare confezione ed imballaggi di norma

COMPITO DI PRESTAZIONE: Hai fittato con gli amici un bilocale per le vacanze. Ti rechi al vicino supermercato per acquistare il cibo necessario per i primi due giorni, alla luce della composizione quali-quantitativa di ciascun alimento e della sua funzione in una dieta equilibrata.

DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE

UDA 2 –SECONDO ANNO: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

COMPETENZE:

-OSSERVARE , DESCRIVERE ED ANALIZZARE FENOMENI APPARTENENTI ALLA REALTA' NATURALE ED ARTIFICIALE E RICONOSCERE NELLE VARIE FORME I CONCETTI DI SISTEMA E DI COMPLESSITA'

-ANALIZZARE QUALITATIVAMENTE E QUANTITATIVAMENTE FENOMENI LEGATI ALLE TRASFORMAZIONI DI ENERGIA A PARTIRE DALL'ESPERIENZA

-INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI.

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
Metabolismo e bioenergetica Energia degli alimenti, bilancio energetico e peso corporeo Alimentazione equilibrata, i L.A.R.N. e la dieta	Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni. Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti. Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti. Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale. Conservazione, cottura. Confezioni alimentari ed etichette	Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente. Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc...). Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti. Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento. Individuare confezione ed imballaggi di norma

COMPITO DI PRESTAZIONE: Vuoi acquisire il peso forma. Con l'aiuto delle formule e delle tabelle calcola il tuo fabbisogno energetico totale giornaliero e , sulla base dei criteri per un'alimentazione equilibrata , ripartisci le calorie che devono essere apportate dai macronutrienti(glucidi, protidi e lipidi).

DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE

UDA 3 –SECONDO ANNO: MALNUTRIZIONI

COMPETENZE:

-OSSERVARE , DESCRIVERE ED ANALIZZARE FENOMENI APPARTENENTI ALLA REALTA' NATURALE ED ARTIFICIALE E RICONOSCERE NELLE VARIE FORME I CONCETTI DI SISTEMA E DI COMPLESSITA'

-ANALIZZARE QUALITATIVAMENTE E QUANTITATIVAMENTE FENOMENI LEGATI ALLE TRASFORMAZIONI DI ENERGIA A PARTIRE DALL'ESPERIENZA

-COMUNICARE.

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
Le malnutrizioni I disturbi del comportamento alimentare Alimentazione e tumori Allergie e intolleranze alimentari	Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni. Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti. Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti. Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale. Conservazione, cottura. Confezioni alimentari ed etichette	Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente. Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc...). Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti. Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento. Individuare confezione ed imballaggi di norma

COMPITO DI PRESTAZIONE: Una tua amica ha problemi di peso. Spiegale come si e' verificata tale condizione e quali sono i rimedi per eliminarla e prevenire i rischi di insorgenza di importanti malattie legate ad una alimentazione poco equilibrata.		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
MODULO TRASVERSALE 4- SECONDO ANNO- CASATIELLO, CHE BONTA'!		
COMPETENZE: -OSSERVARE, DESCRIVERE ED ANALIZZARE FENOMENI APPARTENENTI ALLA REALTÀ NATURALE ED ARTIFICIALE E E RICONOSCERE NELLE VARIE FORME I CONCETTI DI SISTEMA E DI COMPLESSITÀ -ANALIZZARE QUALITATIVAMENTE E QUANTITATIVAMENTE FENOMENI LEGATI ALLE TRASFORMAZIONI DI ENERGIA A PARTIRE DALL'ESPERIENZA. -ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Il Casatiello Valore nutritivo. Classificazione	Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni. Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti. Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti. Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale. Conservazione, cottura. Confezioni alimentari ed etichette	Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente. Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc...). Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti. Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento. Individuare confezione ed imballaggi di norma

COMPITO DI PRESTAZIONE: Sei curioso di sapere qual e' il valore energetico nutritivo di 100 grammi di casatiello relativamente agli ingredienti di una ricetta 'standardizzata'. Aiutandoti con le tavole di composizione degli alimenti, calcolalo .		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		

UDA 5- SECONDO ANNO:COTTURA DEGLI ALIMENTI

COMPETENZE:

- OSSERVARE , DESCRIVERE ED ANALIZZARE FENOMENI APPARTENENTI ALLA REALTA' NATURALE ED ARTIFICIALE E RICONOSCERE NELLE VARIE FORME I CONCETTI DI SISTEMA E DI COMPLESSITA'
- ANALIZZARE QUALITATIVAMENTE E QUANTITATIVAMENTE FENOMENI LEGATI ALLE TRASFORMAZIONI DI ENERGIA A PARTIRE DALL'ESPERIENZA
- AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE.

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
Principali tecniche di cottura degli alimenti Modificazione a carico dei principi nutritivi Elementi di cucina molecolare Calore e conducibilità termica.	Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni. Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti. Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti. Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale. Conservazione, cottura. Confezioni alimentari ed etichette	Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente. Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc...). Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai

		diversi tipi di alimenti. Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento. Individuare confezione ed imballaggi di norma
COMPITO DI PRESTAZIONE: Hai in frigo della carne di manzo e dei piselli surgelati. Giunge un tuo amico e vuoi preparare la cena. Scegli la tecnica di cottura più rispettosa dei principi nutritivi contenuti nei due alimenti.		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA 6-SECONDO ANNO : CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI		
COMPETENZE: -OSSERVARE , DESCRIVERE ED ANALIZZARE FENOMENI APPARTENENTI ALLA REALTA' NATURALE ED ARTIFICIALE E RICONOSCERE NELLE VARIE FORME I CONCETTI DI SISTEMA E DI COMPLESSITA' -ANALIZZARE QUALITATIVAMENTE E QUANTITATIVAMENTE FENOMENI LEGATI ALLE TRASFORMAZIONI DI ENERGIA A PARTIRE DALL'ESPERIENZA -RISOLVERE PROBLEMI.		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
Cause di alterazioni degli alimenti e tecniche di conservazione Metodi fisici di conservazione Metodi chimici di conservazione Metodi chimico-fisici e biologici di conservazione	Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni. Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti. Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti. Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale. Conservazione, cottura.	Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente. Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc...). Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Valutare le principali modificazione degli alimenti in

	Confezioni alimentari ed etichette	cottura Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti. Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento. Individuare confezione ed imballaggi di norma
COMPITO DI PRESTAZIONE: La mamma e' appena tornata dal supermercato. Aiutala a riporre i diversi prodotti alimentari acquistati.		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA 7-SECONDO ANNO : ETICHETTE ALIMENTARI		
COMPETENZE: -OSSERVARE , DESCRIVERE ED ANALIZZARE FENOMENI APPARTENENTI ALLA REALTA' NATURALE ED ARTIFICIALE E RICONOSCERE NELLE VARIE FORME I CONCETTI DI SISTEMA E DI COMPLESSITA' -ANALIZZARE QUALITATIVAMENTE E QUANTITATIVAMENTE FENOMENI LEGATI ALLE TRASFORMAZIONI DI ENERGIA A PARTIRE DALL'ESPERIENZA -IMPARARE AD IMPARARE.		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
Struttura dell'etichetta alimentare Norme che caratterizzano una etichetta nutrizionale La rintracciabilità di filiera Pubblicità alimentare Gli imballaggi commerciali	Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni. Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti. Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti. Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale.	Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente. Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc...). Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.

	Conservazione, cottura. Confezioni alimentari ed etichette	Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti. Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento. Individuare confezione ed imballaggi di norma
COMPITO DI PRESTAZIONE: Merendine o biscotti integrali? Confronta le etichette delle rispettive confezioni individuando analogie e differenze		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
MODULO TRASVERSALE 8- SECONDO ANNO: LEZIONI DI CIOCCOLATO		
COMPETENZE: -OSSERVARE, DESCRIVERE ED ANALIZZARE FENOMENI APPARTENENTI ALLA REALTÀ NATURALE ED ARTIFICIALE E E RICONOSCERE NELLE VARIE FORME I CONCETTI DI SISTEMA E DI COMPLESSITÀ -ANALIZZARE QUALITATIVAMENTE E QUANTITATIVAMENTE FENOMENI LEGATI ALLE TRASFORMAZIONI DI ENERGIA A PARTIRE DALL'ESPERIENZA. -COLLABORARE E PARTECIPARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Il Cioccolato Valore nutritivo. Classificazione del cioccolato. Snacks al cioccolato	Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni. Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti. Digestione, assorbimento ed utilizzo dei nutrienti. Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene	Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente. Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc...). Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e

	professionale. Conservazione, cottura. Confezioni alimentari ed etichette	metterla in relazione con la salute. Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti. Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento. Individuare confezione ed imballaggi di norma
COMPITO DI PRESTAZIONE: Stai partecipando ad un quiz culinario e, con l'ausilio delle etichette alimentari e nutrizionali, ti viene chiesto di distinguere i diversi tipi di cioccolato e snacks che ti vengono sottoposti . Argomenta sulle differenze ed analogie che riscontri relativamente al loro valore energetico e nutritivo .		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI:SETTORE CUCINA		
UDA 1-PRIMO ANNO:LA FILIERA		
COMPETENZE : -COMPRENDERE IL CAMBIAMENTO E LE DIVERSITA' DEI TEMPI STORICI IN UNA DIMENSIONE DIACRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA EPOCHE E IN UNA DIMENSIONE SINCRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA AREE GEOGRAFICHEE CULTURALI -RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO -COMUNICARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse	.Figure professionali che operano nel settore enogastronomico Ruoli e gerarchia della brigata di cucina Etica professionale Il laboratorio di cucina, le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti di primo soccorso . Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle materie prime Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera Principali tipi di menu e successione dei piatti Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, prime e secondi piatti Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme	.Riconoscere le figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale Identificare attrezzature e utensili di uso comune Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Distinguere il menu dalla carta Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche
COMPITO DI PRESTAZIONE: Lavori in una pizzeria come commis. Spiega ad un tuo compagno le mansioni che svolgi e il tipo di struttura ricettiva presso la quale svolgi le stesse(criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA 2-PRIMO ANNO: COTTURA DEGLI ALIMENTI		
COMPETENZE :		

-COMPRENDERE IL CAMBIAMENTO E LE DIVERSITA' DEI TEMPI STORICI IN UNA DIMENSIONE DIACRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA EPOCHE E IN UNA DIMENSIONE SINCRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA AREE GEOGRAFICHEE CULTURALI

-RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO

-ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Utilizzare varie tecniche di cottura per la preparazione di piatti enogastronomici	.Figure professionali che operano nel settore enogastronomico Ruoli e gerarchia della brigata di cucina Etica professionale Il laboratorio di cucina, le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti di primo soccorso . Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle materie prime Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera Principali tipi di menu e successione dei piatti Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, prime e secondi piatti Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme	.Riconoscere le figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale Identificare attrezzature e utensili di uso comune Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Distinguere il menu dalla carta Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche

COMPITO DI PRESTAZIONE: Lavori in un fast food. Prepara una discreta quantita' di patatine fritte(criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
MODULO TRASVERSALE 3-PRIMO ANNO: ALIMENTI-AMO-CI: EDUCAZIONE ALIMENTARE A DIFESA DELL'AMBIENTE E DELCONSUMATORE		
COMPETENZE : -COMPRENDERE IL CAMBIAMENTO E LE DIVERSITA' DEI TEMPI STORICI IN UNA DIMENSIONE DIACRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA EPOCHES E IN UNA DIMENSIONE SINCRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA AREE GEOGRAFICHEE CULTURALI -RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO -PROGETTARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Prodotti stagionali e tecniche di cottura	.Figure professionali che operano nel settore enogastronomico Ruoli e gerarchia della brigata di cucina Etica professionale Il laboratorio di cucina,le aree di lavoro,le attrezzature e gli utensili Igiene personale,dei prodotti,dei processi di lavoro Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti di primo soccorso . Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle materie prime Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera Principali tipi di menu e successione dei piatti	.Riconoscere le figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale Identificare attrezzature e utensili di uso comune Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione,la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Distinguere il menu dalla carta Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria

	Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, prime e secondi piatti Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme	Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche
COMPITO DI PRESTAZIONE: Lavori in una trattoria. Prepara un menu' con l'utilizzo esclusivo di prodotti stagionali(criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		

UDA 4-PRIMO ANNO: PADRONE DELLA TUA PROFESSIONE		
COMPETENZE : -COMPRENDERE IL CAMBIAMENTO E LE DIVERSITA' DEI TEMPI STORICI IN UNA DIMENSIONE DIACRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA EPOCHE E IN UNA DIMENSIONE SINCRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA AREE GEOGRAFICHEE CULTURALI -RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO -COMUNICARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
La professione dell'operatore di cucina	.Figure professionali che operano nel settore enogastronomico Ruoli e gerarchia della brigata di cucina Etica professionale Il laboratorio di cucina, le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro Norme di prevenzione e sicurezza sul	.Riconoscere le figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale Identificare attrezzature e utensili di uso comune Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio Identificare le materie prime e i principali elementi di

	lavoro e rudimenti di primo soccorso . Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle materie prime Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera Principali tipi di menu e successione dei piatti Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura Principali tecniche di produzione di salse,contorni,uova, prime e secondi piatti Tecniche di base di pasticceria,principali impasti e creme	qualità e conservarle correttamente Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Distinguere il menu dalla carta Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche
COMPITO DI PRESTAZIONE: Lavori in un’azienda ristorativa dove si elaborano menù internazionali. Un cliente ti chiede la ricetta. Spiega il procedimento e l’assemblaggio (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA 5-PRIMO ANNO: I CEREALI E I PRODOTTI DERIVATI		
COMPETENZE : -COMPRENDERE IL CAMBIAMENTO E LE DIVERSITA’ DEI TEMPI STORICI IN UNA DIMENSIONE DIACRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA EPOCHE E IN UNA DIMENSIONE SINCRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA AREE GEOGRAFICHEE CULTURALI -RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO -ACQUISIRE ED INTERPRETARE L’ INFORMAZIONE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ

Le varie tipologie di farina caratteristiche ed impiego principale	.Figure professionali che operano nel settore enogastronomico Ruoli e gerarchia della brigata di cucina Etica professionale Il laboratorio di cucina, le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti di primo soccorso . Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle materie prime Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera Principali tipi di menu e successione dei piatti Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, prime e secondi piatti Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme	.Riconoscere le figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale Identificare attrezzature e utensili di uso comune Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Distinguere il menu dalla carta Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche
COMPITO DI PRESTAZIONE: Prepara una pasta fresca all'uovo(criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
MODULO TRASVERSALE 6-PRIMO ANNO: SAPORE DI...PANE!		
COMPETENZE : -COMPRENDERE IL CAMBIAMENTO E LE DIVERSITA' DEI TEMPI STORICI IN UNA DIMENSIONE DIACRONICA ATTRAVERSO		

IL CONFRONTO FRA EPOCHE E IN UNA DIMENSIONE SINCRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA AREE GEOGRAFICHEE CULTURALI

-RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO

-ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
La preparazione del pane	.Figure professionali che operano nel settore enogastronomico Ruoli e gerarchia della brigata di cucina Etica professionale Il laboratorio di cucina, le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti di primo soccorso . Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle materie prime Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera Principali tipi di menu e successione dei piatti Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, prime e secondi piatti Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme	.Riconoscere le figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale Identificare attrezzature e utensili di uso comune Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Distinguere il menu dalla carta Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche

COMPITO DI PRESTAZIONE: In una cucina di una struttura turistica ti viene chiesto di preparare dei panini, nello specifico dei bollini, ai cereali (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)

DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE

UDA 1-SECONDO ANNO: LE UOVA

COMPETENZE :

-COMPRENDERE IL CAMBIAMENTO E LE DIVERSITA' DEI TEMPI STORICI IN UNA DIMENSIONE DIACRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA EPOCHE E IN UNA DIMENSIONE SINCRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA AREE GEOGRAFICHEE CULTURALI

-RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO

-ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Classificazione e metodi di cottura delle uova	.Figure professionali che operano nel settore enogastronomico Ruoli e gerarchia della brigata di cucina Etica professionale Il laboratorio di cucina, le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti di primo soccorso . Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle materie prime Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera	.Riconoscere le figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale Identificare attrezzature e utensili di uso comune Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Distinguere il menu dalla carta

	Principali tipi di menu e successione dei piatti Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, prime e secondi piatti Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme	Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche
COMPITO DI PRESTAZIONE: In un hotel ,prepara omelette , frittate , tortini e uova strapazzate per colazione (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
MODULO TRASVERSALE 2 :SECONDO ANNO: CASATIELLO, CHE BONTA'!		
COMPETENZE : -COMPRENDERE IL CAMBIAMENTO E LE DIVERSITA' DEI TEMPI STORICI IN UNA DIMENSIONE DIACRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA EPOCHE E IN UNA DIMENSIONE SINCRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA AREE GEOGRAFICHEE CULTURALI . -RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO -ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Il casatiello salato	.Figure professionali che operano nel settore enogastronomico Ruoli e gerarchia della brigata di cucina Etica professionale Il laboratorio di cucina, le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro	.Riconoscere le figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale Identificare attrezzature e utensili di uso comune Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio

	Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti di primo soccorso . Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle materie prime Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera Principali tipi di menu e successione dei piatti Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura Principali tecniche di produzione di salse,contorni,uova, prime e secondi piatti Tecniche di base di pasticceria,principali impasti e creme	Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Distinguere il menu dalla carta Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche
COMPITO DI PRESTAZIONE: Lavori in un locale tipico e, durante le feste pasquali, ti viene chiesto di preparare il casatiello salato (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA 3-SECONDO ANNO: LE BASI DELLA PASTICCERIA		
COMPETENZE : -COMPRENDERE IL CAMBIAMENTO E LE DIVERSITA' DEI TEMPI STORICI IN UNA DIMENSIONE DIACRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA EPOCHE E IN UNA DIMENSIONE SINCRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA AREE GEOGRAFICHEE CULTURALI . -RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO -PROGETTARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ

Il mestiere del pasticcere	.Figure professionali che operano nel settore enogastronomico Ruoli e gerarchia della brigata di cucina Etica professionale Il laboratorio di cucina, le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti di primo soccorso . Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle materie prime Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera Principali tipi di menu e successione dei piatti Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, prime e secondi piatti Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme	.Riconoscere le figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale Identificare attrezzature e utensili di uso comune Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Distinguere il menu dalla carta Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche
COMPITO DI PRESTAZIONE: Durante uno stage presso una pasticceria, ti viene chiesto di preparare un pan di spagna con crema chantilly ,decorato con meringhe (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
MODULO TRASVERSALE 4-SECONDO ANNO: LEZIONI DI CIOCCOLATO		
COMPETENZE : -COMPRENDERE IL CAMBIAMENTO E LE DIVERSITA' DEI TEMPI STORICI IN UNA DIMENSIONE DIACRONICA ATTRAVERSO		

IL CONFRONTO FRA EPOCHES E IN UNA DIMENSIONE SINCRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA AREE GEOGRAFICHE E CULTURALI .

-RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO

-ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
La lavorazione del cioccolato	.Figure professionali che operano nel settore enogastronomico Ruoli e gerarchia della brigata di cucina Etica professionale Il laboratorio di cucina, le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti di primo soccorso . Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle materie prime Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera Principali tipi di menu e successione dei piatti Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, prime e secondi piatti Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme	.Riconoscere le figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale Identificare attrezzature e utensili di uso comune Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Distinguere il menu dalla carta Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche

COMPITO DI PRESTAZIONE: Prepara delle praline ricoperte di cioccolato fondente ed al latte per un coffee break (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE

UDA5- SECONDO ANNO: GLI ORTAGGI IN CUCINA		
COMPETENZE : -COMPRENDERE IL CAMBIAMENTO E LE DIVERSITA' DEI TEMPI STORICI IN UNA DIMENSIONE DIACRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA EPOCHE E IN UNA DIMENSIONE SINCRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA AREE GEOGRAFICHEE CULTURALI . -RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO -ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
Classificazione, preparazione e cottura degli ortaggi.	Figure professionali che operano nel settore enogastronomico Ruoli e gerarchia della brigata di cucina Etica professionale Il laboratorio di cucina, le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti di primo soccorso . Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle materie prime Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera Principali tipi di menu e successione dei	. Riconoscere le figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale Identificare attrezzature e utensili di uso comune Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali

	piatti Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, prime e secondi piatti Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme	del territorio in cui si opera Distinguere il menu dalla carta Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.
COMPITO DI PRESTAZIONE: Prepara delle patate Parmentier(criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI:TUTTE		

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI:SETTORE SALA E VENDITA		
UDA 1-PRIMO ANNO: L'OPERATORE DI SALA		
COMPETENZE -PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI -RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO -ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
La professione di operatore di sala Sicurezza, igiene e salute	Figure professionali che operano nel settore caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. Elementi di deontologia professionale.	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento

	Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti. Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi. Tecniche di base di sala: <i>mise en place</i> e stili di servizio. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande	ordinario delle attrezzature. Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino. Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Distinguere il menu dalla carta. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.
COMPITO DI PRESTAZIONE: Rispondi ad un questionario sulle regole fondamentali del comportamento professionale dell'operatore di sala (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA 2-PRIMO ANNO: LA MISE EN PLACE		
COMPETENZE -PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI -RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO -AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ

Introduzione al servizio Mise en place	Figure professionali che operano nel settore caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti. Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi. Tecniche di base di sala: <i>mise en place</i> e stili di servizio. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino. Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Distinguere il menu dalla carta. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.
COMPITO DI PRESTAZIONE: Il direttore del ristorante in cui lavori vuole metterti alla prova: prepara una mise en place per un menù completo e motiva le tue scelte (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
MODULO TRASVERSALE 3- PRIMO ANNO: ALIMENTI-AMO-CI: EDUCAZIONE ALIMENTARE A DIFESA DELL'AMBIENTE E DEL CONSUMATORE		
COMPETENZE -PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI -RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI		

NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO
-COMUNICARE

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
I prodotti stagionali e tecniche di servizio	Figure professionali che operano nel settore caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti. Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi. Tecniche di base di sala: <i>mise en place</i> e stili di servizio. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino. Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Distinguere il menu dalla carta. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.
COMPITO DI PRESTAZIONE: Convinci un cliente occasionale alla scelta di un piatto tipico regionale tenuto conto dei prodotti stagionali (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		

UDA 4- PRIMO ANNO: IL SERVIZIO

COMPETENZE

-PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI
.RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO
-COLLABORARE E PARTECIPARE

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Stili di servizio	Figure professionali che operano nel settore caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti. Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi. Tecniche di base di sala: <i>mise en place</i> e stili di servizio. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino. Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Distinguere il menu dalla carta. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.

COMPITO DI PRESTAZIONE: Illustra ad un nuovo compagno del ristorante in cui lavori i vari tipi di servizio e le loro occasioni d'uso (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA 5-PRIMO ANNO: LA SALA		
COMPETENZE -PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI -RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO -RISOLVERE PROBLEMI		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Il servizio di sala	Figure professionali che operano nel settore caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti. Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi.	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino. Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Distinguere il menu dalla carta. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.

	Tecniche di base di sala: <i>mise en place</i> e stili di servizio. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande	
COMPITO DI PRESTAZIONE: Il maitre del ristorante in cui lavori ha redatto il nuovo ordine di servizio in cui tu svolgi il ruolo di ‘commis de rang’. Quali sono i tuoi compiti ? (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
MODULO TRASVERSALE 6-PRIMO ANNO: SAPORE DI...PANE!		
COMPETENZE -PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L’INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI -RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO -RISOLVERE PROBLEMI		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Il pane in tavola Le varie tipologie di pane	Figure professionali che operano nel settore caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell’ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Nozioni di base sul vino e sugli	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le “buone pratiche” inerenti l’igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed

	abbinamenti. Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi. Tecniche di base di sala: <i>mise en place</i> e stili di servizio. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande	effettuare il servizio del vino. Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Distinguere il menu dalla carta. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.
COMPITO DI PRESTAZIONE: ' Il pane in tavola: dal galateo ai più comuni'. Come serviresti il pane nelle occasioni formali? E in quelle informali? (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		

UDA 1- SECONDO ANNO: IL BAR E I BANCHETTI		
COMPETENZE -PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI -RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO -PROGETTARE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
	Figure professionali che operano nel settore caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. Elementi di deontologia professionale.	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento

La colazione Buffet	Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti. Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi. Tecniche di base di sala: <i>mise en place</i> e stili di servizio. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande	ordinario delle attrezzature. Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino. Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Distinguere il menu dalla carta. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.
COMPITO DI PRESTAZIONE: Prepara una colazione continentale per gli ospiti dell'albergo in cui lavori(criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
MODULO TRASVERSALE 2-SECONDO ANNO: CASATIELLO, CHE BONTA'!		
COMPETENZE -PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI -RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO -RISOLVERE PROBLEMI		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ

Il casatiello dolce	Figure professionali che operano nel settore caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti. Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi. Tecniche di base di sala: <i>mise en place</i> e stili di servizio. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino. Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Distinguere il menu dalla carta. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.
COMPITO DI PRESTAZIONE: Si sta allestendo la 'Sagra del Castiello dolce'. Quale stile di servizio sceglieresti e come organizzeresti il buffet? (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		
UDA 3- SECONDO ANNO: TECNICHE E PREPARAZIONE DELLE BEVANDE		
COMPETENZE -PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI -RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI		

NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO
-COLLABORARE E PARTECIPARE

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Lavorare nel bar La caffetteria	Figure professionali che operano nel settore caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti. Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi. Tecniche di base di sala: <i>mise en place</i> e stili di servizio. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino. Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Distinguere il menu dalla carta. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.
COMPITO DI PRESTAZIONE: Prepara bevande calde per un gruppo di turisti appena arrivati nell'albergo in cui lavori (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		

MODULO TRASVERSALE 4- SECONDO ANNO: LEZIONI DI CIOCCOLATO

COMPETENZE

- PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI
- RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO
- COLLABORARE E PARTECIPARE

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Come servire il cioccolato	Figure professionali che operano nel settore caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti. Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi. Tecniche di base di sala: <i>mise en place</i> e stili di servizio. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino. Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Distinguere il menu dalla carta. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.

COMPITO DI PRESTAZIONE: Organizza il servizio per l'angolo della cioccolateria per un party di compleanno (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA		
UDA 1- PRIMO ANNO PRESENTIAMO IL NOSTRO TERRITORIO		
COMPETENZE: -UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO -UTILIZZARE E PRODURRE TESTI MULTIMEDIALI -PROGETTARE -INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI -ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
La Terminologia turistica Le tipologie di turismo I bisogni e la domanda turistica I beni e l'offerta turistica Le risorse naturalistiche e i parchi Le località d'arte e d'interesse turistico	Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera. Elementi base di menu. Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e	Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio. Presentare i prodotti/servizi offerti. Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente. Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente. Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti. Identificare le strutture ricettive e di ospitalità. Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia.

	all'assistenza clienti. Le operazioni del ciclo cliente. Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano. Elementi di base di vendita e assistenza clienti. Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico- ristorativi. Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali. Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio. Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona. Tecniche di comunicazione professionale. Il conto cliente. Gli arrangiamenti alberghieri. La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere. La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità.	Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte. Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici. Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente. Impostare il conto di un cliente individuale. Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.
COMPITO DI PRESTAZIONE: Ospitate un gruppo di studenti in visita di istruzione nella vostra città. Con l'ausilio del computer preparate un semplice programma da proporre al gruppo per trascorrere una giornata insieme e far conoscere le bellezze locali (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		

UDA 2- PRIMO ANNO: LE STRUTTURE RICETTIVE

COMPETENZE:

- UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO
- UTILIZZARE E PRODURRE TESTI MULTIMEDIALI
- PROGETTARE
- INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI
- ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
La classificazione delle strutture ricettive; Le tipologie di strutture ricettive Le tipologie di aziende ristorative Le strutture ricettive semoventi Il resort	Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera. Elementi base di menu. Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti. Le operazioni del ciclo cliente. Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano. Elementi di base di vendita e assistenza clienti. Caratteristiche e articolazioni del	Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio. Presentare i prodotti/servizi offerti. Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente. Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente. Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti. Identificare le strutture ricettive e di ospitalità. Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte. Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici. Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente. Impostare il conto di un cliente individuale. Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.

	sistema turistico- ristorativi. Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali. Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio. Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona. Tecniche di comunicazione professionale. Il conto cliente. Gli arrangiamenti alberghieri. La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere. La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità.	
COMPITO DI PRESTAZIONE: Una famiglia di Tivoli, composta da quattro persone di cui due adulti e due bambini, vorrebbe trascorrere un periodo di vacanza della durata di una settimana presso una località turistica della tua regione . Con l'aiuto di Internet, prepara tre proposte riferite a tre tipologie di strutture ricettive diverse tra loro, da sottoporre alla famiglia, presentando per ciascuna i vantaggi che comporta. (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		

COMPETENZE:

- UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO**
- UTILIZZARE E PRODURRE TESTI MULTIMEDIALI**
- PROGETTARE**
- INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI**
- ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE**

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Ricerca di prodotti enogastronomici di eccellenza Relazione tra dieta mediterranea e gli elementi del patrimonio enogastronomico di un territorio e produzione di materiale divulgativo e comunicativo	Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera. Elementi base di menu. Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti. Le operazioni del ciclo cliente. Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano. Elementi di base di vendita e assistenza clienti. Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico- ristorativi. Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali. Risorse naturalistiche e i parchi del	Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio. Presentare i prodotti/servizi offerti. Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente. Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente. Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti. Identificare le strutture ricettive e di ospitalità. Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte. Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici. Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente. Impostare il conto di un cliente individuale. Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.

	proprio territorio. Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona. Tecniche di comunicazione professionale. Il conto cliente. Gli arrangiamenti alberghieri. La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere. La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità.	
COMPITO DI PRESTAZIONE: Ricercate di elementi caratterizzanti le etichette dei prodotti di un territorio per l'elaborazione di brochure illustrative e divulgative. (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		

UDA 4- PRIMO ANNO :I SERVIZI E L'ORGANIZZAZIONE IN HOTEL	
COMPETENZE: -UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO -UTILIZZARE E PRODURRE TESTI MULTIMEDIALI	

-PROGETTARE
-INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI
-ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
L'albergo: caratteristiche e spazi operativi Le camere d'albergo La ristorazione e i servizi complementari L'organigramma e la room division L'housekeeping	Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera. Elementi base di menu. Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti. Le operazioni del ciclo cliente. Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano. Elementi di base di vendita e assistenza clienti. Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico- ristorativi. Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali. Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio. Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona. Tecniche di comunicazione	Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio. Presentare i prodotti/servizi offerti. Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente. Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente. Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti. Identificare le strutture ricettive e di ospitalità. Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte. Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici. Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente. Impostare il conto di un cliente individuale. Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.

	professionale. Il conto cliente. Gli arrangiamenti alberghieri. La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere. La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità.	
COMPITO DI PRESTAZIONE: Utilizzando il contenuto digitale denominato ‘ <i>presentazione del nostro hotel</i> ’, elabora una presentazione in PowerPoint del tuo hotel virtuale, ricercando in internet le immagini più appropriate a rappresentare la struttura ricettiva. Quindi presenta alla classe il risultato del tuo lavoro, motivando le scelte che hai fatto in termini di tipologia di struttura e dei servizi offerti alla clientela. (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI:TUTTE		

MODULO TRASVERSALE 5- PRIMO ANNO: SAPORE DI...PANE!**COMPETENZE:**

- UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO**
- UTILIZZARE E PRODURRE TESTI MULTIMEDIALI**
- PROGETTARE**
- INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI**
- ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE**

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Il pane nella storia dell'alimentazione con riferimento alla regione come prodotto tipico. Caratteristiche alimentari e culturali del pane	Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera. Elementi base di menu. Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti. Le operazioni del ciclo cliente. Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano. Elementi di base di vendita e assistenza clienti.	Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio. Presentare i prodotti/servizi offerti. Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente. Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente. Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti. Identificare le strutture ricettive e di ospitalità. Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte. Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici. Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente. Impostare il conto di un cliente individuale.

	Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico- ristorativi. Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali. Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio. Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona. Tecniche di comunicazione professionale. Il conto cliente. Gli arrangiamenti alberghieri. La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere. La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità.	Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.
COMPITO DI PRESTAZIONE Con il supporto multimediale, elaborate e stendete un manifesto pubblicitario ed informativo per sagre e fiere dei prodotti derivati da farinacei. (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		

UDA 1- SECONDO ANNO: IL FRONT E IL BACK OFFICE
COMPETENZE: -UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO -UTILIZZARE E PRODURRE TESTI MULTIMEDIALI -PROGETTARE

-INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI
-ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
Il reparto del sorriso Lo staff del front e del back office L'etica professionale Le norme di comportamento	Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera. Elementi base di menu. Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti. Le operazioni del ciclo cliente. Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano. Elementi di base di vendita e assistenza clienti. Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico- ristorativi. Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali. Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio. Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona. Tecniche di comunicazione	Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio. Presentare i prodotti/servizi offerti. Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente. Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente. Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti. Identificare le strutture ricettive e di ospitalità. Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte. Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici. Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente. Impostare il conto di un cliente individuale. Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.

	professionale. Il conto cliente. Gli arrangiamenti alberghieri. La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere. La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità.	
COMPITO DI PRESTAZIONE: Il direttore di un albergo, categoria 4 stelle, desidera riorganizzare il settore di front office che al momento presenta le seguenti figure professionali: Capo ricevimento, aiuto ricevimento, primo portiere, secondo portiere, centralinista, portiere di notte, facchino, cassiere e segretario. Il direttore vi chiede lo studio di nuove divise per le figure sopra indicate e un regolamento di settore. Elaborate una semplice presentazione in PowerPoint e presentate alla classe le vostre proposte per le divise e per il regolamento di front office motivando le scelte effettuate. (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI:TUTTE		

MODULO TRASVERSALE 2- SECONDO ANNO: CASATIELLO, CHE BONTÀ'!	
COMPETENZE: -UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO -UTILIZZARE E PRODURRE TESTI MULTIMEDIALI -PROGETTARE -INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI -ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE	

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ
I prodotti tipici del territorio campano Il Casatiello dolce.	Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera. Elementi base di menu. Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti. Le operazioni del ciclo cliente. Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano. Elementi di base di vendita e assistenza clienti. Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico- ristorativi. Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali. Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio. Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona. Tecniche di comunicazione professionale. Il conto cliente. Gli arrangiamenti alberghieri. La differenziazione dei prezzi in base	Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio. Presentare i prodotti/servizi offerti. Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente. Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente. Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti. Identificare le strutture ricettive e di ospitalità. Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte. Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici. Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente. Impostare il conto di un cliente individuale. Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.

	alla tipologia di camere. La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità.	
COMPITO DI PRESTAZIONE : Elabora una brochure da distribuire in occasione della ‘Sagra del Casatiello Dolce’(criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI:TUTTE		

UDA 3-SECONDO ANNO: LA COMUNICAZIONE IN HOTEL		
COMPETENZE: -UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO -UTILIZZARE E PRODURRE TESTI MULTIMEDIALI -PROGETTARE -INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI -ACQUISIRE ED INTERPRETARE L’INFORMAZIONE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ

La comunicazione La comunicazione al front office La comunicazione telefonica	Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera. Elementi base di menu. Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti. Le operazioni del ciclo cliente. Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano. Elementi di base di vendita e assistenza clienti. Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico- ristorativi. Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali. Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio. Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona. Tecniche di comunicazione professionale. Il conto cliente. Gli arrangiamenti alberghieri. La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere.	Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio. Presentare i prodotti/servizi offerti. Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente. Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente. Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti. Identificare le strutture ricettive e di ospitalità. Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte. Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici. Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente. Impostare il conto di un cliente individuale. Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.
---	--	--

	La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità.	
COMPITO DI PRESTAZIONE: Un ospite dell'albergo in cui lavori come concierge ti chiede informazioni e una piantina della città. Tu fornisci quanto richiesto e ti offri di chiamare un taxi. Elabora il dialogo tra te e l'ospite. (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI:TUTTE		

UDA 4- SECONDO ANNO :LA COMUNICAZIONE SCRITTA IN ALBERGO		
COMPETENZE: -UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO -UTILIZZARE E PRODURRE TESTI MULTIMEDIALI -PROGETTARE -INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI -ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ

La comunicazione scritta e il menu La corrispondenza alberghiera Come si scrive una lettera d'albergo La posta elettronica	Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera. Elementi base di menu. Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti. Le operazioni del ciclo cliente. Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano. Elementi di base di vendita e assistenza clienti. Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico- ristorativi. Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali. Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio. Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona. Tecniche di comunicazione professionale. Il conto cliente. Gli arrangiamenti alberghieri. La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere.	Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio. Presentare i prodotti/servizi offerti. Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente. Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente. Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti. Identificare le strutture ricettive e di ospitalità. Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte. Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici. Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente. Impostare il conto di un cliente individuale. Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.
--	--	--

	La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità.	
COMPITO DI PRESTAZIONE: Il direttore dell'albergo nel quale lavori, insieme al food and beverage manager e al cuoco, stabilisce per questa sera un menu degustazione con gli abbinamenti dei vini. Elabora al Computer un menu, utilizzando i colori, le spaziature, le dimensioni, la carta, le decorazioni e la forma che ritieni graficamente più adatta alla serata. (criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		

MODULO TRASVERSALE 5- SECONDO ANNO:LEZIONI DI CIOCCOLATO		
COMPETENZE: -UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO -UTILIZZARE E PRODURRE TESTI MULTIMEDIALI -PROGETTARE -INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI -ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE		
CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ

Il Piemonte: storia e produzione del cioccolato	Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera. Elementi base di menu. Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti. Le operazioni del ciclo cliente. Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano. Elementi di base di vendita e assistenza clienti. Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico- ristorativi. Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali. Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio. Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona. Tecniche di comunicazione professionale. Il conto cliente. Gli arrangiamenti alberghieri. La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere.	Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio. Presentare i prodotti/servizi offerti. Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente. Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente. Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti. Identificare le strutture ricettive e di ospitalità. Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte. Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici. Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente. Impostare il conto di un cliente individuale. Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.
---	--	--

	La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità.	
COMPITO DI PRESTAZIONE: Scrivi una relazione relativa alla tradizione dolciaria Piemontese che leggerai durante un convegno di enogastronomia(criteri di valutazione secondo la griglia in allegato)		
DISCIPLINE CONCORRENTI: TUTTE		

DOCENTI

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA	Bifulco Teresa
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA	Giaccio Maria Grazia
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA	Giamundo Pasquale
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI : SETTORE SALA E VENDITA	Di Iorio Salvatore
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	Staltari Giuseppe
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	Esposito Fernanda
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Golino Rosanna
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Ferrante Maria
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Maciariello Enrichetta
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Corvino Genoveffa
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Assuntino Raffaella
LINGUA INGLESE	Imbriano Matrona
LINGUA FRANCESE	Di Donato Laura
LINGUA INGLESE	Farro Anna Concetta
LINGUA INGLESE	Rossano Maria
LINGUA INGLESE	Parascandola Ladonea Gioconda
LINGUA INGLESE	Veccia Viviana