



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

Istituto Statale Istruzione Secondaria Superiore

"G.B. Novelli"

PROGRAMMAZIONE

DIPARTIMENTO CORSO SERALE

Percorso di istruzione per Adulti di II Livello

SECONDO PERIODO (III e IV anno)

TERZO PERIODO (V anno)

Indirizzo Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

ARTICOLAZIONE SALA

A.S.2023/2024

A. S. 2023/2024
PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTO CORSO SERALE
Percorso di istruzione per Adulti di II Livello

Indirizzo				
Indirizzo Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera ARTICOLAZIONE SALA		MONTE ORE SETTIMANALE		
DISCIPLINE		CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
1. ITALIANO		3	3	3
2. STORIA		2	2	2
3. LINGUA INGLESE		2	2	2
4. LINGUA FRANCESE		3	2	
5. LINGUA SPAGNOLA				2
6. MATEMATICA		3	3	3
7. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		3	3	3
8. LAB. SERV. ENO. – SETT. CUCINA		2		2
9. LAB. SERV. ENO. – SETT. SALA		3	4	3 (+1 compresenza)
10. SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		2	3	2 (di cui 1 compresenza)
11. RELIGIONE		1		1

ELENCO DEI DOCENTI

1. RESIDUO A012	ITALIANO/STORIA
2. MANCUSO LUCREZIA	ITALIANO/STORIA
3. TARTAGLIONE LUCREZIA	LINGUA INGLESE
4. PALMIERO GIUSEPPINA	LINGUA FRANCESE
5. MOSCA MARIANNA	LINGUA SPAGNOLA
6. DI GUIDA MARIA	MATEMATICA
7. MORETTA FRANCESCO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
8. PELLINI VINCENZO	LAB. SERV. ENO. – SETT. CUCINA
9. VISCA LUIGI	LAB. SERV. ENO. – SETT. SALA
10.BUONAIUTO FILOMENA	LAB. SERV. ENO. – SETT. SALA
11.DELLA MEDAGLIA DOROTEA ANNA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
12. PABA ROSELLA	RELIGIONE

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 4
--	--	--------

I PERIODO

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

U.D.A. N.1 MEDIOEVO DALLE ORIGINI A DANTE PETRARCA BOCCACCIO			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	Lingua e letteratura italiana	PERIODO	II
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		
			N. di ore impegnate 50
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
<u>Lingua</u> Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Istituire confronti a livello storico e semantico tra lingua italiana e lingue straniere Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi. Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca. Produrre testi scritti continui e non continui. Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate.	<u>Lingua</u> Evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione. Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali ,metodi e tecniche dell'"officina letteraria". Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione. Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.	Il Medioevo - Il contesto storico, idee e poetiche - Il sistema letterario: l'evoluzione della lingua italiana: le origini Poesia e prosa del Duecento - Scelta di brani antologici di autori del periodo Lo Stilnovo - Guido Cavalcanti - Scelta di brani antologici Dante Alighieri - Vita, opere, pensiero, poetica - La Divina Commedia - Scelta di brani antologici	
<u>Letteratura</u>			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 5
---	---	---------------

Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo all'Unità d'Italia. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo. Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio <u>Altre espressioni artistiche</u> Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano. Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali e monumentali, dei siti archeologici e dei musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza.		<u>Letteratura</u> Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dalle origini all'unificazione nazionale. Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali. Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. Tradizioni culturali e fonti letterarie e artistiche del territorio <u>Altre espressioni artistiche</u> Caratteri fondamentali delle arti in Italia e in Europa dal Medioevo all'Unità d'Italia. Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.	Poesia e prosa del Trecento • Francesco Petrarca : vita, opere, pensiero, poetica • Il Canzoniere • Scelta di brani antologici Giovanni Boccaccio • Vita, opere, pensiero e poetica • Decamerone • Scelta di brani antologici
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
MAPPE E SINTESI ORALI E SCRITTE, QUESITI ORALI E SCRITTI, RELAZIONI, PRODUZIONE SCRITTA DI ELABORATI			
U.D.A. N.2 UMANESIMO E RINASCIMENTO			
CLASSE: III		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	
A.S.2023-24			
DISCIPLINA:	Lingua e letteratura italiana	PERIODO	II
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE	• individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;		
LINEE GUIDA DPR 87/2010	• redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;		
DIRETTIVA N.5/2012	• utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		
			N. di ore impegnate 39
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI
<u>Lingua</u> Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua		<u>Lingua</u> Evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'Unità	Umanesimo e Rinascimento

italiana dal Medioevo all'Unità nazionale.
Istituire confronti a livello storico e semantico tra lingua italiana e lingue straniere
Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi. Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica
Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio
Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca.

Produrre testi scritti continui e non continui.

Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali

Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate.

Letteratura

Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo all'Unità d'Italia.

Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato

Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi.

Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.

Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio

Altre espressioni artistiche

Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano.

Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali e monumentali, dei siti archeologici e dei musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza.

nazionale. Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate

Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.

Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.

Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici.

Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti.

Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali ,metodi e tecniche dell'"officina letteraria".

Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione.

Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali.

Strumenti e strutture della comunicazione in rete.

Letteratura

Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dalle origini all'unificazione nazionale.

Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.

Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali.

Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi.

Tradizioni culturali e fonti letterarie e artistiche del territorio

Altre espressioni artistiche

Caratteri fondamentali delle arti in Italia e in Europa dal Medioevo all'Unità d'Italia.

Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.

- Il contesto storico
- Idee e poetiche: la nuova cultura dell' Umanesimo
- Lo splendore del Rinascimento
- Poesia del Quattrocento
- Ludovico Ariosto: vita, opere, poetica
- Niccolò Machiavelli: vita, opere , pensiero e poetica
- Scelta di brani antologici
- Prosa e poesia del Cinquecento
- Torquato Tasso: vita,opere, pensiero e poetica
- Scelta di brani antologici

PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:

MAPPE E SINTESI ORALI E SCRITTE, QUESITI ORALI E SCRITTI, RELAZIONI, PRODUZIONE SCRITTA DI ELABORATI

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 7
--	--	--------

U.D.A. N.3 Il Seicento			
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	Lingua e letteratura italiana	PERIODO	II
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE	- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		
LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012			
			N. di ore impegnate 19
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
<u>Lingua</u> Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Istituire confronti a livello storico e semantico tra lingua italiana e lingue straniere Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi. Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca. Produrre testi scritti continui e non continui. Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate. <u>Altre espressioni artistiche</u> Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano. Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali e	<u>Lingua</u> Evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione. Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali ,metodi e tecniche dell'"officina letteraria". Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione. Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete. <u>Altre espressioni artistiche</u> Caratteri fondamentali delle arti in Italia e in Europa dal Medioevo all'Unità d'Italia.	Il Seicento • La poesia lirica del Seicento • L'origine del teatro moderno • Carlo Goldoni Scelte antologiche da: La Locandiera di C. Goldoni • Il Barocco • La rivoluzione scientifica • Galileo Galilei	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 8
---	---	---------------

monumentali, dei siti archeologici e dei musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza.		Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
MAPPE E SINTESI ORALI E SCRITTE, QUESITI ORALI E SCRITTI, RELAZIONI, PRODUZIONE SCRITTA DI ELABORATI			
U.D.A. N.4 Il Settecento			
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	Lingua e letteratura italiana	PERIODO	II
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE	- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		
LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012			
			N. di ore impegnate 30
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
<u>Lingua</u> Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Istituire confronti a livello storico e semantico tra lingua italiana e lingue straniere Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi. Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca. Produrre testi scritti continui e non continui. Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate.	<u>Lingua</u> Evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione. Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori dtesti specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali ,metodi e tecniche dell'"officina letteraria". Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione. Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali.	Il Settecento - L'Arcadia - L'Illuminismo e Il Neoclassicismo - Giuseppe Parini Scelte antologiche da: Il Giorno di G.Parini - Ugo Foscolo - Vita, opere , pensiero, poetica - Scelta di brani antologici	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 9
--	--	--------

<u>Altre espressioni artistiche</u> Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano. Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali e monumentali, dei siti archeologici e dei musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza.		Strumenti e strutture della comunicazione in rete. <u>Altre espressioni artistiche</u> Caratteri fondamentali delle arti in Italia e in Europa dal Medioevo all'Unità d'Italia. Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
MAPPE E SINTESI ORALI E SCRITTE, QUESITI ORALI E SCRITTI, RELAZIONI, PRODUZIONE SCRITTA DI ELABORATI			
U.D.A. N.5 L'Ottocento			
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	Lingua e letteratura italiana	PERIODO	II
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		
			N. di ore impegnate 40
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
<u>Lingua</u> Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Istituire confronti a livello storico e semantico tra lingua italiana e lingue straniere Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi. Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca.	<u>Lingua</u> Evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione. Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in	L'Ottocento Scelte antologiche da: - Scrittori romantici in Europa - Scrittori romantici in Italia Alessandro Manzoni - Vita, opere, pensiero, poetica Scelta di brani antologici Giacomo Leopardi - Vita, opere, pensiero, poetica Scelta di brani antologici	

Produrre testi scritti continui e non continui.
Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali
Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate.
Letteratura
Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo all'Unità d'Italia.
Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato
Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi.
Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.
Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio
Altre espressioni artistiche
Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano.
Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali e monumentali, dei siti archeologici e dei musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza.

relazione ai contesti.
Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali ,metodi e tecniche dell'"officina letteraria".
Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione.
Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali.
Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
Letteratura
Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dalle origini all'unificazione nazionale.
Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.
Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali.
Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi.
Tradizioni culturali e fonti letterarie e artistiche del territorio
Altre espressioni artistiche
Caratteri fondamentali delle arti in Italia e in Europa dal Medioevo all'Unità d'Italia.
Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.

PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:

MAPPE E SINTESI ORALI E SCRITTE, QUESITI ORALI E SCRITTI, RELAZIONI, PRODUZIONE SCRITTA DI ELABORATI

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 11
--	--	---------

II PERIODO
LINGUA INGLESE

U.D.A. 1-TITOLO: THE CATERING INDUSTRY			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	Lingua INGLESE	PERIODO	II
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Padroneggiare la Lingua Inglese per scopi comunicativi ed utilizzare linguaggi settoriali relativi al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento). Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di Team Working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.		
N. di ore impegnate per ogni annualità			29
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali. Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.	Social network e new media come fenomeno comunicativo. Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.	Grammar Catering: a general overview Food stores and supplies In the restaurant Menu planning	
PROVA ESPERTA :			
Verifica scritta e orale			
U.D.A. 2-TITOLO: IN THE RESTAURANT			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	Lingua INGLESE	PERIODO	II
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Padroneggiare la Lingua Inglese per scopi comunicativi ed utilizzare linguaggi settoriali relativi al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento). Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di Team Working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 12
--	--	---------

			N. di ore impegnate per ogni annualità	30
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI	
Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.		Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue. Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.	Grammar Vocabulary: kitchen tools The qualities of a good cook Kitchen brigade Service brigade	
PROVA ESPERTA :				
Verifica scritta e orale				
U.D.A. 3-TITOLO: MENU PLANNING				
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2023-24
DISCIPLINA:	Lingua INGLESE		PERIODO	II
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Padroneggiare la Lingua Inglese per scopi comunicativi ed utilizzare linguaggi settoriali relativi al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento). Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di Team Working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.			
			N. di ore impegnate per ogni annualità	29
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI	
Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative. Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi.		Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale. Aspetti socio-culturali della Lingua Inglese e dei Paesi anglofoni. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, in particolare professionali. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente	Grammar What's in a menu? Menu format Types of menu	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 13
--	--	---------

Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.		complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.		
PROVA ESPERTA :				
Verifica scritta e orale				
U.D.A. 4-TITOLO: IN THE RESTAURANT				
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2023-24
DISCIPLINA:	Lingua INGLESE	PERIODO	II	
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		Padroneggiare la Lingua Inglese per scopi comunicativi ed utilizzare linguaggi settoriali relativi al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento). Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di Team Working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.		
				N. di ore impegnate per ogni annualità
		30		
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative. Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi. Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.		Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale. Aspetti socio-culturali della Lingua Inglese e dei Paesi anglofoni. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, in particolare professionali. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.		Grammar Diet and nutrition Safety procedures The service brigade
PROVA ESPERTA :				
Verifica scritta e orale				

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 14
--	--	---------

II PERIODO

STORIA

U.D.A. N.1 L'ETA' BASSO-MEDIEVALE			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	STORIA	PERIODO	II
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE	- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.		
LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012			
N. di ore impegnate			30
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per	Principali persistenze e processi di trasformazione tra la preistoria e il secolo IX in Italia, in Europa e nel mondo. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento. Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale. Lessico delle scienze storico-sociali. Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione). Strumenti della ricerca storica (es.: vari tipi di fonti, carte geostoriche e tematiche, mappe, statistiche e grafici). Strumenti della divulgazione storica (es.: testi scolastici e	L'ETA' BASSO-MEDIEVALE I diversi aspetti della rinascita dell'XI secolo; -I poteri universali (Papato e Impero), -La crisi dei poteri universali -Comuni e monarchie; -Società ed economia nell'Europa basso Medievale L'avvento delle monarchie territoriali e delle Signorie;	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 15
--	--	---------

produrre ricerche su tematiche storiche.		divulgativi, anche multimediali; siti web).	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Verifica orale e test a scelta multipla			
U.D.A. N.2 L'ETÀ MODERNA			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	STORIA	PERIODO	II
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	● correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. ● riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.		
			N. di ore impegnate 29
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della	Principali persistenze e processi di trasformazione tra la preistoria e il secolo IX in Italia, in Europa e nel mondo. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento. Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale. Lessico delle scienze storico-sociali. Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione). Strumenti della ricerca storica (es.: vari tipi di fonti, carte geo-storiche e tematiche, mappe, statistiche e grafici).	L'ETÀ MODERNA La definitiva crisi dell'unità religiosa dell'Europa; Le scoperte geografiche e le loro conseguenze; -La costruzione degli stati moderni e l'assolutismo;	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 16
---	---	----------------

ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.		Strumenti della divulgazione storica (es.: testi scolastici e divulgativi, anche multimediali; siti web).			
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:					
Quesiti orali e scritti					
U.D.A. N.3 L'ETÀ DELLE RIFORME E DELLE RIVOLUZIONI					
CLASSE: IV		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA A.S.2023-24			
DISCIPLINA:		STORIA		PERIODO	II
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)					66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI					
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.			
					N. di ore impegnate
					30
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI	
Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.		Principali persistenze e processi di trasformazione tra la preistoria e il secolo IX in Italia, in Europa e nel mondo. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento. Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale. Lessico delle scienze storico-sociali. Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione). Strumenti della ricerca storica (es.: vari tipi di fonti, carte geo-storiche e tematiche, mappe, statistiche e grafici). Strumenti della divulgazione storica (es.: testi scolastici e divulgativi, anche multimediali; siti web).		L'ETÀ DELLE RIFORME E DELLE RIVOLUZIONI - Lo sviluppo dell'economia fino alla rivoluzione industriale - Il Seicento tra crisi e rivoluzioni Crisi e sviluppo nel seicento La guerra dei trent'anni L'assolutismo: Luigi XIV - La nascita dello stato parlamentare Economia, cultura e società del settecento L'Illuminismo rivoluzioni:inglese, americana e francese	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 17
--	--	---------

PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Quesiti orali e scritti			
U.D.A. N.4 IL PRIMO OTTOCENTO			
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	STORIA	PERIODO	II
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	● correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. ● riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.		
			N. di ore impegnate 29
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.	Principali persistenze e processi di trasformazione tra la preistoria e il secolo IX in Italia, in Europa e nel mondo. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento. Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale. Lessico delle scienze storico-sociali. Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione). Strumenti della ricerca storica (es.: vari tipi di fonti, carte geo-storiche e tematiche, mappe, statistiche e grafici). Strumenti della divulgazione storica (es.: testi scolastici e divulgativi, anche multimediali; siti web).	IL PRIMO OTTOCENTO - L'epoca napoleonica - La restaurazione e i primi moti liberali - Le rivoluzioni del 1848 in Europa L'industrializzazione, il liberalismo e il socialismo - La seconda guerra d'indipendenza e l'unita' d'Italia	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Quesiti a risposta multipla, colloquio orale.			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 18
--	--	---------

**II PERIODO
RELIGIONE**

U.D.A.1- Titolo: RELIGIONE E CULTURA				
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2023-24
DISCIPLINA:	RELIGIONE	PERIODO:	SECONDO	
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 3 di accoglienza ed orientamento)				33
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro			
				N. di ore impegnate 8
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-religiose. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti testi religiosi. Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti , nonché i vincoli a cui essi sono subordinati.		Gli eventi principali della storia della Chiesa fino all'epoca medievale e moderna e i loro effetti nella nascita e nello sviluppo della cultura europea.		La storia della Chiesa
PROVA ESPERTA :				
Colloquio orale Ritenete che nella Chiesa di oggi lo spirito missionario sia vivo anche tra i laici?				
U.D.A.2- Titolo: EBRAISMO				
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2023-24
DISCIPLINA:	RELIGIONE	PERIODO:	SECONDO	
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 3 di accoglienza ed orientamento)				33
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro			
				N. di ore impegnate 8
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni , sociali anche in riferimento alla realtà		Le radici ebraiche del cristianesimo e la singolarità della rivelazione cristiana. Lessico delle scienze storico-religiose.		L'ebraismo

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 19
--	--	---------

contemporanea. Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura religiosa. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche religiose.			
PROVA ESPERTA :			
Colloquio orale L'idea della morte e dell'aldilà			
U.D.A.3- Titolo: GESÙ IL CRISTO			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	RELIGIONE	PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 3 di accoglienza ed orientamento)			33
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro		
			N. di ore impegnate 8
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI
Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento. Riconoscere le fonti nella comprensione della vita e dell'opera di Cristo.		Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione). La persona, il messaggio e l'opera di Cristo nei Vangeli e nella tradizione della Chiesa.	Il racconto del Nuovo Testamento
PROVA ESPERTA:			
Colloquio orale. Martin Buber, una personalità di spicco nella cultura ebraica, diceva: “Gesù è l'ebreo centrale. Con una mano stringe quelle dei suoi fratelli ebrei e con l'altra quelle dei suoi discepoli cristiani”. Che cosa pensate di questo messaggio di apertura e rispetto nei confronti di una religione diversa dalla propria?			
U.D.A. 4-TITOLO: I TESTI SACRI			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	RELIGIONE	PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 3 di accoglienza ed orientamento)			33

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 20
--	--	---------

COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro			
			N. di ore impegnate	6
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
Analizzare problematiche significative Usare e interpretare le fonti autentiche della tradizione cristiana-cattolica. Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un’ottica interculturale		Identità del cristianesimo. Strumenti della ricerca storica (es.: vari tipi di fonti, carte tematiche). Strumenti della divulgazione religiosa		La Bibbia: Dio si rivela
PROVA ESPERTA:				
Colloquio orale Che tipo di rapporto esiste oggi tra ebrei e cristiani? Ragionate anche sulla realtà italiana a voi vicina e pensate, per esempio, all’istituzione della Giornata della memoria.				

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 21
--	--	---------

**II PERIODO
MATEMATICA**

U.D.A. 1 Titolo: DISEQUAZIONI, SISTEMI DI DISEQUAZIONI			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	MATEMATICA	PERIODO	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni		
N. di ore impegnate			45
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Risolvere disequazioni di primo grado. Risolvere sistemi di disequazioni	Disequazioni di primo grado. Sistemi di disequazioni	Disequazioni di primo grado Sistemi di disequazioni	
PROVA ESPERTA :			
Verifica scritta e/o orale			
U.D.A. 2 Titolo: GEOMETRIA ANALITICA			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	MATEMATICA	PERIODO	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni		
N. di ore impegnate			44
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Rappresentare sul piano cartesiano le principali funzioni incontrate. Studiare le funzioni $f(x) = ax + b$ e $f(x) = ax^2 + bx + c$.	Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano. Rappresentazione grafica delle funzioni.	Il sistema di riferimento sulla retta Il sistema di coordinate I segmenti nel piano L' equazione di una retta	

		Il grafico di una retta L' equazione di una parabola con asse parallelo all' asse delle y. Punti caratteristici di una parabola. Grafico della funzione $f(x) = ax^2 + bx + c$.
PROVA ESPERTA :		
Verifica scritta e/o orale		
U.D.A. 3 Titolo: INTRODUZIONE ALLE FUNZIONI		
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	A.S.2023-24
DISCIPLINA:	MATEMATICA	PERIODO SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	
		N. di ore impegnate 44
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Rappresentare sul piano cartesiano le principali funzioni incontrate. Risolvere problemi che implicano l'uso di funzioni,	Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica). Linguaggio delle funzioni (dominio, composizione, inversa, ecc.).	Definizione di funzione. Funzioni numeriche La funzione inversa La funzione composta Funzioni pari e dispari. Funzioni iniettive, suriettive, biiettive. Gli zeri di una funzione Il dominio di una funzione Rappresentazione grafica per punti di semplici funzioni.
PROVA ESPERTA :		
Verifica scritta e/o orale		
U.D.A. 4 Titolo: EQUAZIONI ESPONENZIALI E LOGARITMICHE		
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	A.S.2023-24
DISCIPLINA:	MATEMATICA	PERIODO SECONDO

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 23
--	--	---------

Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99	
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni			
			N. di ore impegnate	45
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI	
Risolvere equazioni esponenziali e logaritmiche.		Funzioni esponenziali e logaritmiche	Logaritmo Equazioni esponenziali Equazioni logaritmiche	
PROVA ESPERTA :				
Verifica scritta e/o orale				

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 24
--	--	---------

II PERIODO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

U.D.A.1 Titolo: CULTURA ALIMENTARE				
CLASSE: III		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.				66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico -predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche		
N. di ore impegnate				20
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI	
Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Utilizzare l'alimentazione come strumento per la cura e il benessere della persona.		Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale. Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Principi di alimentazione equilibrata.	Alimenti e cultura alimentare Alimentazione e le sue funzioni Alimenti e dieta equilibrata Tipologie dietetiche nella ristorazione Calcolo calorico nutrizionale di alimenti e bevande	
PROVA ESPERTA :				
prova scritta e/o orale				
U.D.A. 2 Titolo: GLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE E ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE				
CLASSE: III		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.				66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico -predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche -agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse		
N. di ore impegnate				20
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI	

Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.		Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande. Risorse enogastronomiche del territorio.		Caratteristiche merceologiche, chimico fisiche e nutrizionali degli alimenti di origine vegetale e animale. Le diverse tipologie di alimenti di origine vegetale e animale.	
Individuare i prodotti tipici di un territorio.					
PROVA ESPERTA :					
prova scritta e/o orale					
U.D.A. 3 TITOLO: OLI E GRASSI, ALIMENTI ACCESSORI E BEVANDE					
CLASSE: III		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2023-24
DISCIPLINA:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.					66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI					
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico -predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche -agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse			
					N. di ore impegnate 19
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI	
Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.		Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande. Risorse enogastronomiche del territorio.		Caratteristiche merceologiche, chimico fisiche e nutrizionali degli oli e grassi, alimenti accessori e bevande.	
Individuare i prodotti tipici di un territorio.					
PROVA ESPERTA :					
prova scritta e/o orale					
U.D.A. 4 TITOLO: I NUTRIENTI					
CLASSE: IV		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2023-24
DISCIPLINA:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.					99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI					
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010		-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico -predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche			

DIRETTIVA N.5/2012		-agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	
		N. di ore impegnate	30
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.	Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.	Alimentazione e le sue funzioni Macro e micronutrienti: caratteristiche chimico-fisiche, criteri di classificazione, fonti alimentari, funzioni e fabbisogno.	
PROVA ESPERTA :			
prova scritta e/o orale			
U.D.A.5 Titolo: CONSERVAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI			
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico -predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche -agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse		
		N. di ore impegnate	30
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Applicare tecniche di conservazione e cottura degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.	Tecniche di conservazione degli alimenti Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.	Scopi e i metodi della conservazione degli alimenti. La cottura, le tecniche di cottura; modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti durante la cottura.	
PROVA ESPERTA :			
prova scritta e/o orale			
U.D.A.6 Titolo: SICUREZZA E QUALITA' ALIMENTARI			
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 27
--	--	---------

COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico -predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche -agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse			
			N. di ore impegnate	29
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI		
Individuare i prodotti tipici di un territorio. Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico. Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.	Risorse enogastronomiche del territorio. Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.	Sicurezza igienica degli alimenti Filiera agroalimentare Le certificazioni di qualità		
PROVA ESPERTA :				
prova scritta e/o orale				

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 28
--	--	---------

II PERIODO

SECONDA LINGUA STRANIERA / FRANCESE

U.D.A. 1 TITOLO: LE MONDE DE LA RESTAURATION			
CLASSE: III		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	
DISCIPLINA: Seconda Lingua straniera- Francese		PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		Padroneggiare la Lingua francese per scopi comunicativi ed utilizzare linguaggi settoriali relativi al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1-B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento). Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.	
			N. di ore impegnate
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI
Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative. Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte,orali o multimediali. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità di lavoro. Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti. Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto. Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.		Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione dellafrase adeguate al contesto comunicativo. Strategie perla comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali. Caratteristiche delle principali tipologie testuali,comprese quelle tecnico-professionali; fattori dicoerenza e coesione del discorso. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro. Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.	Grammaire LE MONDE DE LA RESTAURATION L'accueil La restauration
PROVA ESPERTA:			
Prova scritta e/o orale			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 29
--	--	---------

U.D.A. 2 TITOLO: SERVICE			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23
DISCIPLINA: Seconda Lingua straniera- Francese		PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Padroneggiare la Lingua francese per scopi comunicativi ed utilizzare linguaggi settoriali relativi al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1-B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento). Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.		
N. di ore impegnate			45
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI
Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative. Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro. Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti. Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto. Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.		Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali. Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro. Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.	Service en salle Cartes et menus
PROVA ESPERTA:			
Prova scritta e/o orale			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 30
--	--	---------

U.D.A. 3 TITOLO: LE MONDE DE LA RESTAURATION-LES VINS			
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA: Seconda Lingua straniera- Francese		PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Padroneggiare la Lingua francese per scopi comunicativi ed utilizzare linguaggi settoriali relativi al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1-B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento). Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.		
			N. di ore impegnate 26
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative. Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro. Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti. Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto. Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali. Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro. Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.	Grammaire LE MONDE DE LA RESTAURATION L'accueil Les vins	
PROVA ESPERTA:			
Prova scritta e/o orale			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 31
--	--	---------

U.D.A. 4 TITOLO: HABITUDES ALIMENTAIRES FRANCAISES			
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA: Seconda Lingua straniera- Francese		PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Padroneggiare la Lingua francese per scopi comunicativi ed utilizzare linguaggi settoriali relativi al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1-B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento). Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.		
			N. di ore impegnate 33
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative. Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro. Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti. Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto. Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali. Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro. Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.	Le bar et les boissons Les fromages français Traditions et fêtes françaises	
PROVA ESPERTA:			
Prova scritta e/o orale			

II PERIODO

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

U.D.A. 1 TITOLO: GLI STRUMENTI DI LAVORO			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE		PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		
N. di ore impegnate			18
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Applicare gli strumenti di calcolo percentuale, di calcolo finanziario e di riparto per risolvere i problemi della gestione dell'impresa turistico - ristorativa	Calcolo percentuale diretto e inverso, sopra e sotto cento Interesse e montante, sconto commerciale e valore attuale; riparti proporzionali diretti semplici e composti	I calcoli percentuali; I calcoli percentuali sopracento e sottocento L'interesse e il montante; Lo sconto e il valore attuale commerciale; I riparti proporzionali diretti	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Svolgimento di esercizi e commento dei risultati ottenuti in relazione ai calcoli percentuali, riparti e calcolo dell'interesse.			
U.D.A. 2 TITOLO: IL TURISMO E IL MERCATO TURISTICO			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	PERIODO	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		
N. di ore impegnate			18
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
- distinguere le caratteristiche del mercato turistico - identificare le dinamiche del mercato turistico	- Turismo - Domanda e offerta turistica - Mercato turistico	- Il turismo - La domanda turistica - L'offerta turistica - Il mercato turistico	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Quesiti a risposta multipla, colloquio orale.			

U.D.A. 3 TITOLO: LA COSTITUZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA				
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2023-24
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE			PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti			
N. di ore impegnate				18
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
● Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica; ● Illustrare gli adempimenti derivanti gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa ● Individuare le operazioni della gestione aziendale; ● Individuare e utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale		● Attività economica; ● Azienda e sue tipologie; ● Soggetti interni ed esterni all'azienda; ● Forme giuridiche d'impresa; ● Soggetto giuridico e soggetto economico; ● Costituzione dell'impresa; ● Operazioni di gestione; ● Equilibrio monetario ed economico; ● Patrimonio e Situazione patrimoniale		● L'attività economica e l'azienda; ● La forma giuridica dell'impresa; ● Le norme sulla costituzione dell'impresa; ● La gestione dell'impresa;
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:				
Quesiti a risposta multipla; quesiti a completamento degli schemi di conto economico e di stato patrimoniale.				
U.D.A. 4 TITOLO: I DOCUMENTI DELLE OPERAZIONI DI GESTIONE				
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2023-24
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE			PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti			
N. di ore impegnate				18
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
● Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico - ristorative; ● Applicare la normativa nei contesti di riferimento; ● Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico - ristorativa;		● Gestione amministrativa dell'impresa turistico - ristorative; ● Documentazione della compravendita; ● Strumenti di regolamento della compravendita		● La fattura; ● Il Documento di trasporto; ● L'Imposta sul valore aggiunto; ● Le operazioni IVA e la base imponibile; ● Lo scontrino e la ricevuta fiscale;

• Compilare i documenti della compravendita; • Compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita		• I regolamenti in denaro contante e con bonifico bancario; • Gli assegni; • I servizi bancari di incasso elettronico; • Le cambiali
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:		
Quesiti a risposta multipla, esercizi di compilazione dei documenti relativi alla compravendita ed alle modalità di pagamento.		
U.D.A. 5 TITOLO: : LE CARATTERISTICHE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI DELLE IMPRESE TURISTICO - RISTORATIVE		
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	A.S.2023-24
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE		PERIODO: SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	
N. di ore impegnate		17
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
• Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa turistico - ristorativa; • Illustrare il ruolo svolto dal personale operante nei diversi settori; • Applicare la normativa nei contesti di riferimento; • Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico - ristorative; • Redigere la contabilità di settore; • Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico - ristorativa	• Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico - ristorativa; • Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico - ristorativa; Documentazione delle operazioni di gestione dell'impresa turistico - ristorativa	• Le imprese di viaggio; • Le agenzie di viaggio; • I Tour operator e i tour organizer; • Le imprese ricettive; • La gestione delle imprese ricettive; • Le imprese ristorative; • La gestione delle imprese ristorative; • L'analisi dell'andamento della gestione.
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:		
Quesiti a risposta multipla, colloquio orale.		
U.D.A. 6 TITOLO: I FINANZIAMENTI DELLE IMPRESE TURISTICO - RISTORATIVE		
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	A.S.2023-24
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE		PERIODO: SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	

DIRETTIVA N.5/2012		- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		N. di ore impegnate		18	
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI			
● Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione; ● calcolare l'interesse e lo sconto		● Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento; ● Capitale proprio e capitale di terzi; ● Banca e sue funzioni; ● Finanziamenti bancari; ● Prestito obbligazionario; ● Interesse e sconto		● Il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali; ● I finanziamenti bancari			
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:							
● Svolgere un esercizio in cui si calcola l'interesse semplice ed il montante e calcolare lo sconto commerciale ed il valore attuale ● Analizzare oralmente le possibili fonti di finanziamento in relazione alla forma giuridica dell'impresa ed all'attività di gestione							
U.D.A. 7 TITOLO: LA CONTABILITÀ E IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO – RISTORATIVE							
CLASSE: IV		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2023-24		
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE				PERIODO:		SECONDO	
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)						99	
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI							
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti					
						N. di ore impegnate	18
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI			
● Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico - ristorativa; ● Redigere la contabilità di settore; ● Interpretare i dati del bilancio d'esercizio		● Sistema informativo aziendale; ● Scritture contabili dell'impresa turistico - ristorativa; ● Contabilità elementari, sezionali e complesse; ● Contabilità generale; ● Bilancio d'esercizio; ● Interpretazione del bilancio d'esercizio; ● Indici di bilancio e margini patrimoniali		● La comunicazione aziendale; ● Le scritture dell'impresa turistico - ristorativa; ● La contabilità generale; ● Le scritture di assestamento; ● Il bilancio d'esercizio; ● L'analisi di bilancio			
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:							
● Svolgere un esercizio in cui e' richiesto di elaborare uno stato patrimoniale ed un conto economico ● Commentare oralmente la struttura dei costi di un'azienda attraverso l'analisi di bilancio							
U.D.A.8 TITOLO: L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO - RISTORATIVE							
CLASSE: IV		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2023-24		
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE				PERIODO:		SECONDO	
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)						99	
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI							

COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		
N. di ore impegnate				18
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
● Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico - ristorativa; ● Classificare i costi delle imprese turistico - ristorative; ● Determinare i costi delle imprese turistico - ristorative; ● determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico - ristorative; ● Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi; ● individuare gli elementi procedurali delle imprese turistico - ristorative		● Gestione economica dell'impresa turistico - ristorativa; ● Metodi di calcoli dei costi; Prezzo di vendita nelle imprese turistico - ristorative		● La classificazione dei costi; ● I metodi di calcolo dei costi; ● Il diagramma di redditività; ● Il food and beverage cost; ● La fissazione del prezzo di vendita
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:				
Svolgere un esercizio in cui e' richiesto di elaborare il costo complessivo di un settore Commentare oralmente la configurazione del costo				
U.D.A. 9 TITOLO: I CONTRATTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE				
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2023-24
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE			PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		
N. di ore impegnate				18
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
● Applicare la normativa vigente con particolare attenzione alle certificazioni; ● Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico – ristorative		● Normativa di settore; ● Gestione dell'impresa turistico - ristorativa; ● Documentazione delle operazioni di gestione		● I principali contratti; ● I contratti specifici del settore turistico - ristorativo ● le certificazioni di qualità
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:				
Commentare oralmente i vari contratti di lavoro e le certificazioni di qualità				
U.D.A. 10 TITOLO: I CONTRATTI DI LAVORO E LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO				
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2023-24
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE			PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				99

COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.		
	- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto		
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti			N. di ore impegnate
			17
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
● Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza e alle certificazioni; ● Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro; ● utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico - ristorativo; ● Riconoscere gli elementi della retribuzione; ● compilare il foglio paga	● Mercato del lavoro; ● Reclutamento del personale; ● Contratti di lavoro subordinato e autonomo; ● Retribuzione; ● Foglio paga; ● Norme in materia di sicurezza del lavoro	● Il mercato del lavoro; ● Il contratto di lavoro; ● La retribuzione dei lavoratori dipendenti; ● Il foglio paga dei lavoratori dipendenti; ● La normativa sulla sicurezza nelle imprese turistico-ristorative	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Svolgere un esercizio in cui è richiesto di elaborare un foglio paga			
Commentare oralmente la normativa sulla sicurezza			
Commentare oralmente un foglio paga			

II PERIODO

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

U.D.A. 1 Titolo: RAPPORTI CON IL CLIENTE				
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2023-24
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA			PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n.(di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguaire e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.			
				N. di ore impegnate 20
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore.		Lessico e fraseologia di settore. Rapporti con il cliente		Prendere un' ordinazione al bar
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:				
verifica orale/pratica				
U.D.A.2 Titolo: IL VINO				
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2023-24
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA			PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n.(di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Adeguaire ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici			
				N. di ore impegnate 30
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
Individuare la produzione enoica italiana. Classificare vini in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi e del vino vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.		Caratteristiche dell' enografia nazionale. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Caratteristiche delle aziende enogastronomiche. Principi di enologia.		Il vino Analisi delle caratteristiche organolettiche Abbinamento cibo/vino
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:				
verifica orale/pratica				

U.D.A. 3 TITOLO: I DISTILLATI / COCKTAIL				
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2023-24
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA			PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n.(di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici			
N. di ore impegnate				20
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Individuare la produzione enoica italiana.		Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Tecniche avanzate di bar		I Distillati / Cocktail
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:				
verifica orale/pratica				

U.D.A. 4 TITOLO: LA CUCINA DI SALA				
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2023-24
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA			PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n.(di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici			
N. di ore impegnate				19
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada. Realizzare porzionature in sala.		Tecniche avanzate di sala.		La cucina di sala Tecnica del Flambè
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:				
verifica orale/pratica				

U.D.A.5 Titolo: CARATTERISTICHE DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE				
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24	
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA			PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n.(di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				132
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici			
N. di ore impegnate				20
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI	
Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.		Caratteristiche delle aziende enogastronomiche.	Servizio di catering e servizio di banqueting	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:				
verifica orale/pratica				
U.D.A.6 Titolo: CLASSIFICAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE ANALCOLICHE ALCOLICHE DISTILLATI				
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24	
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA			PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n.(di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				132
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico , merceologico , chimico fisico, nutrizionale e gastronomico Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti			
N. di ore impegnate				20
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI	
Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.		Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati.	Momenti di servizio in sala Classificazione delle bevande (analcoliche, alcoliche, distillati)	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:				
verifica orale/pratica				
U.D.A.7 Titolo: LE CARATTERISTICHE DELLE BEVANDE ALCOLICHE FERMENTATE				
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24	
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA			PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n.(di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				20
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico , merceologico , chimico fisico, nutrizionale e gastronomico			

LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera			
		N. di ore impegnate		14	
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI		
Individuare la produzione enoica italiana. Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.		Caratteristiche dell'enografia nazionale. Principi di enologia. Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre.	Il vino La birra		
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:					
verifica orale/pratica					
U.D.A.8 Titolo: METODI DI ANALISI ORGANOLETTICA E ABBINAMENTO CIBO-VINI E ALTRE BEVANDE					
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2023-24	
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA			PERIODO:	SECONDO	
Monte ore curriculare annuale n.(di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				132	
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI					
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico , merceologico , chimico fisico, nutrizionale e gastronomico Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera				
				N. di ore impegnate	20
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI		
Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.		Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre Bevande. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande	I sentori del vino Terminologia di settore Gli abbinamenti cibo-vino		
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:					
verifica orale/pratica					
U.D.A.9 Titolo: TECNICHE AVANZATE DI BAR					
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2023-24	
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA			PERIODO:	SECONDO	
Monte ore curriculare annuale n.(di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				132	
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI					
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza , trasparenza e tracciabilità dei prodotti.				
				N. di ore impegnate	20
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 42
--	--	---------

Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi.	Tecniche avanzate di bar.	Attrezzature di bar Modi e metodi di miscita
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:		
verifica orale/pratica		
U.D.A.10 Titolo: TECNICHE AVANZATE DI SALA		
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	A.S.2023-24
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA		PERIODO: SECONDO
Monte ore curriculare annuale n.(di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		132
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Attuare strategie di pianificazione ,compensazione ,monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	
		N. di ore impegnate 19
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Simulare la realizzazione di buffet e banchetti. Realizzare porzionature in sala. Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda. Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.	Tecniche avanzate di sala	La mise en place per eventi e occasioni particolare Porzionatura degli alimenti davanti al cliente Presa della comanda Cucina flambè
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:		
verifica orale/pratica		

II PERIODO

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

U.D.A. 1 Titolo: VALORE CULTURALE DEL CIBO E RAPPORTO TRA GASTRONOMIA E SOCIETÀ'			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			66
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici			
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera		
		N. di ore impegnate	11
Abilità	Conoscenze	contenuti	
Individuare le componenti culturali della gastronomia. Riconoscere gli stili di cucina attuali Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.	Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Il cibo come bisogno fisiologico ed esperienza culturale La cultura gastronomica tra nuove tendenze e tradizioni	Il cibo come esperienza culturale Concetto di alimentazione e cucina come espressione della cultura e delle tradizioni, della storia locale e nazionale. La cultura gastronomica tra nuove tendenze e tradizioni Stili alimentari alternativi Nuovi modelli alimentari	
prova esperta :			
verifiche orali			
U.D.A. 2 Titolo: STILI ALIMENTARI E DIETA EQUILIBRATA NELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE E COLLETTIVA			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2023-24
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			66
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici			
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera		
		N. di ore impegnate	16
Abilità	Conoscenze	contenuti	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 44
--	--	---------

Individuare le caratteristiche della ristorazione contemporanea Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione , elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche ,in relazione alla tipologia di clienti Progettare menu differenti per tipologia di struttura ristorativa e di eventi	Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva Le classi ristorative La ristorazione commerciale ,la ristorazione collettiva, il catering e la ristorazione viaggiante, il banqueting	Le classi restorative La ristorazione commerciale La ristorazione collettiva La ristorazione viaggiante Il catering Il banqueting
prova esperta : verifiche orali		
U.D.A. 3 Titolo: ELABORARE MENU E CARTE IN RELAZIONE ALLE NECESSITÀ DIETOLOGICHE E NUTRIZIONALI DELLA CLIENTELA		
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	A.S.2023-24
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	PERIODO: SECONDO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.		66
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici		
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	
N. di ore impegnate		16
Abilità	Conoscenze	contenuti
Riconoscere il ruolo del menu. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu. Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target di clienti. Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. Elaborare menu e carte in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.	Criteri di elaborazione di menu e carte Il menu nella storia Principali tipi di menu e carte Menu per esigenze particolari	Storia del menu Tipologie di menu e carte La redazione del menu I momenti del servizio Menu per la salute Menu per intolleranze
prova esperta : verifiche orali		

U.D.A. 4 Titolo: PRODOTTI ENOGASTRONOMICI E TUTELA DEL MARCHIO DI QUALITÀ.			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2023-24
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			66
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici			
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Controllare ed utilizzare gli alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico,nutrizionale e gastronomico.		
N. di ore impegnate			29
Abilità	Conoscenze	contenuti	
Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. Distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti	Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Criteri di qualità degli alimenti Caratteristiche merceologiche,chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti La tutela della tipicità(DOP,IGP,STG,PAT De.Co)	La qualità totale Concetto di tipicità I marchi di qualità	
prova esperta :			
verifiche orali			

III PERIODO

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

U.D.A. N.1 TRA OTTOCENTO E NOVECENTO				
CLASSE: V		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	Lingua e letteratura italiana		PERIODO	III
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.			
				N. di ore impegnate
				20
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
<u>Lingua</u> Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico. Comparare e utilizzare termini tecnici e scientifici nelle diverse lingue. Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento. Elaborare il curriculum vitae in formato europeo. <u>Letteratura</u> Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della		<u>Lingua</u> Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio. Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue. Strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica. Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati" Software "dedicati" per la comunicazione professionale. <u>Letteratura</u> Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici. Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali.		Tra Ottocento e Novecento - Panorama del cinquantennio - L'età del realismo - Naturalismo e Verismo Giovanni Verga - La vita, il pensiero, la poetica, lo stile "Vita dei Campi" e "Novelle Rusticane" "I Malavoglia" "Mastro Don Gesualdo" - Scelta di brani antologici

presentazione di un progetto o di un prodotto. <u>Altre espressioni artistiche</u> Interpretare criticamente un' opera d'arte visiva e cinematografica. Analizzare le relazioni tra le istituzioni artistiche e culturali del territorio e l'evoluzione della cultura del lavoro e delle professioni		Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi con riferimento al periodo studiato. <u>Altre espressioni artistiche</u> Evoluzione delle arti visive nella cultura del Novecento. Rapporto tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche. Beni artistici ed istituzioni culturali del territorio.	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
MAPPE E SINTESI ORALI E SCRITTE, QUESITI ORALI E SCRITTI, RELAZIONI, PRODUZIONE SCRITTA DI ELABORATI			
U.D.A. N.2 IL DECADENTISMO			
CLASSE: V		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA	
DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana		PERIODO	III
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		
N. di ore impegnate			30
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
<u>Lingua</u> Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico. Comparare e utilizzare termini tecnici e scientifici nelle diverse lingue. Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento. Elaborare il curriculum vitae in formato europeo. <u>Letteratura</u> Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica	<u>Lingua</u> Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio. Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue. Strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica. Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati" Software "dedicati" per la comunicazione professionale. <u>Letteratura</u>	Il Decadentismo • Caratteri generali • La poetica • Simbolismo, Panismo, Estetismo ed altre poetiche decadenti • Le Avanguardie artistico – letterarie Giovanni Pascoli • La vita, le opere , il pensiero, lo stile poetico • "Il Fanciullino" • "Myrica" Scelta di brani antologici Gabriele D'Annunzio • La vita, le opere , il pensiero, lo stile • "Il Piacere" Scelta di brani antologici	

e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto. <u>Altre espressioni artistiche</u> Interpretare criticamente un' opera d'arte visiva e cinematografica. Analizzare le relazioni tra le istituzioni artistiche e culturali del territorio e l'evoluzione della cultura del lavoro e delle professioni		Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici. Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali. Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi con riferimento al periodo studiato. <u>Altre espressioni artistiche</u> Evoluzione delle arti visive nella cultura del Novecento. Rapporto tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche. Beni artistici ed istituzioni culturali del territorio.	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
MAPPE E SINTESI ORALI E SCRITTE, QUESITI ORALI E SCRITTI, RELAZIONI, PRODUZIONE SCRITTA DI ELABORATI			
U.D.A. N.3 IL NOVECENTO			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	Lingua e letteratura italiana	PERIODO	III
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		
N. di ore impegnate			39
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
<u>Lingua</u> Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico. Comparare e utilizzare termini tecnici e scientifici nelle diverse lingue. Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali	<u>Lingua</u> Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio. Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue. Strumenti e metodi di documentazione per l'	La prima metà del 900 • Crepuscolari e futuristi La narrativa del primo Novecento • Il genere del romanzo • Il nuovo romanzo psicologico di fine Ottocento Italo Svevo • La vita, le opere, il pensiero, lo stile • "Una Vita" e "Senilità" • "La Coscienza di Zeno"	

del settore di riferimento Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento. Elaborare il curriculum vitae in formato europeo. <u>Letteratura</u> Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto. <u>Altre espressioni artistiche</u> Interpretare criticamente un' opera d'arte visiva e cinematografica. Analizzare le relazioni tra le istituzioni artistiche e culturali del territorio e l'evoluzione della cultura del lavoro e delle professioni	informazione tecnica. Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati" Software "dedicati" per la comunicazione professionale. <u>Letteratura</u> Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici. Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali. Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi con riferimento al periodo studiato. <u>Altre espressioni artistiche</u> Evoluzione delle arti visive nella cultura del Novecento. Rapporto tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche. Beni artistici ed istituzioni culturali del territorio.	• Scelta di brani antologici Luigi Pirandello • La vita, le opere, il pensiero, lo stile • "L'Umoreismo" • "Il Fu Mattia Pascal" • "Uno, Nessuno e Centomila" • "Novelle per un anno" • La produzione teatrale • Scelta di brani antologici La letteratura in Italia tra le due guerre • L'Ermetismo Giuseppe Ungaretti • La vita, le opere, il pensiero, lo stile poetico • "Allegria" • Scelta di brani antologici Eugenio Montale • La vita, le opere, il pensiero, lo stile poetico • "Ossi di seppia" • "Le Occasioni" • "La Bufera e altro" • "Satura" • Scelta di brani antologici Salvatore Quasimodo • La vita, le opere, il pensiero, lo stile poetico • "Acque e terre" • "Giorno dopo giorno" • Scelta di brani antologici Umberto Saba • La vita, le opere, il pensiero, lo stile poetico • "Canzoniere" • Scelta di brani antologici La letteratura in Italia nella seconda metà del Novecento • Il Neorealismo • Cesare Pavese : tra Neorealismo e racconto lirico • Narrativa di guerra e di Resistenza : Primo Levi, Italo Calvino • Scelta di brani antologici
---	--	--

PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:

MAPPE E SINTESI ORALI E SCRITTE, QUESITI ORALI E SCRITTI, RELAZIONI, PRODUZIONE SCRITTA DI ELABORATI

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 50
--	--	---------

III PERIODO

LINGUA INGLESE

U.D.A. 1 THE ART OF SERVICE			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	Lingua INGLESE	PERIODO	III
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Padroneggiare la Lingua Inglese per scopi comunicativi ed utilizzare linguaggi settoriali relativi al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento).		
	Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di Team Working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.		
			N. di ore impegnate
			29
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI
Esprimere le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro		Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale.	Grammar Diet and nutrition In the restaurant The art of service
Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.		Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso.	
Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano.		Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.	
Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa lanomenclatura internazionale codificata.		Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico di settore.	
		Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo.	
PROVA ESPERTA :			
Verifica scritta e orale			

U.D.A. 2 SERVICE AND BEVERAGE			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	Lingua INGLESE	PERIODO	III
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Padroneggiare la Lingua Inglese per scopi comunicativi ed utilizzare linguaggi settoriali relativi al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento). Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di Team Working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.		
			N. di ore impegnate 30
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Esprimere le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro	Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale.	Grammar	
Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.	Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso.	What's banqueting?	
Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano.	Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.	At the bar	
Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa lanomenclatura internazionale codificata.	Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico di settore.	Beverage	
	Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo.	Enogastronomic tour of Italy	
PROVA ESPERTA :			
Verifica scritta e orale			

III PERIODO

STORIA

U.D.A. N.1 DAL RISORGIMENTO ALLA FINE DELL'OTTOCENTO			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	STORIA	PERIODO	III
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.		
			N. di ore impegnate
			14
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.	Principali persistenze e processi di trasformazione tra la preistoria e il secolo IX in Italia, in Europa e nel mondo. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento. Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale. Lessico delle scienze storico-sociali. Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione). Strumenti della ricerca storica (es.: vari tipi di fonti, carte geo-storiche e tematiche, mappe, statistiche e grafici). Strumenti della divulgazione storica (es.: testi scolastici e divulgativi, anche multimediali; siti web).	- La seconda rivoluzione industriale e la questione sociale - Le guerre d'indipendenza e l'unita' d'Italia - L'imperialismo e il mondo extra-europeo - I problemi dell'Italia postunitaria	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Quesiti aperti e chiusi			

U.D.A. N.2 LA “BELLE EPOQUE” E LA PRIMA GUERRA MONDIALE			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	STORIA	PERIODO	III
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.		
N. di ore impegnate			15
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l’evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.	Principali persistenze e processi di trasformazione secolo XIX in Italia, in Europa e nel mondo. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all’artigianato, alla manifattura, all’industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento. Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale. Lessico delle scienze storico-sociali. Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione). Strumenti della ricerca storica (es.: vari tipi di fonti, carte geo-storiche e tematiche, mappe, statistiche e grafici). Strumenti della divulgazione storica (es.: testi scolastici e divulgativi, anche multimediali; siti web).	- L’inizio della società di massa in Occidente; - La Belle époque - L’età giolittiana; - La prima guerra mondiale	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL’UNITÀ FORMATIVA:			
Quesiti orali e scritti			

U.D.A. N.3 I TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	STORIA	PERIODO	III
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.		
N. di ore impegnate			15
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.	Principali persistenze e processi di trasformazione secolo XIX in Italia, in Europa e nel mondo. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento. Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale. Lessico delle scienze storico-sociali. Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione). Strumenti della ricerca storica (es.: vari tipi di fonti, carte geo-storiche e tematiche, mappe, statistiche e grafici). Strumenti della divulgazione storica (es.: testi scolastici e divulgativi, anche multimediali; siti web).	La rivoluzione russa e l'URSS da Lenin a Stalin; La crisi del dopoguerra; Il fascismo; La crisi del'29 e le sue conseguenze negli Stati Uniti e nel mondo; - il nazismo; - la shoah e gli altri genocidi del XX secolo; - la seconda guerra mondiale - l'Italia dal Fascismo alla Resistenza e le tappe di costruzione della democrazia repubblicana	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Quesiti orali e scritti			

U.D.A. N.4 L'ITALIA NEL SECONDO NOVECENTO			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	STORIA	PERIODO	III
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.		
			N. di ore impegnate
			15
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.	Principali persistenze e processi di trasformazione secolo XIX in Italia, in Europa e nel mondo. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento. Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale. Lessico delle scienze storico-sociali. Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione). Strumenti della ricerca storica (es.: vari tipi di fonti, carte geo-storiche e tematiche, mappe, statistiche e grafici). Strumenti della divulgazione storica (es.: testi scolastici e divulgativi, anche multimediali; siti web).	L'ONU, la questione tedesca, i due blocchi, l'età di Kruscev e Kennedy - Gli anni '50 e '60 in Italia - Il crollo del sistema sovietico, - Il processo di formazione dell'Unione Europea	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Quesiti a risposta multipla, colloquio orale.			

**III PERIODO
RELIGIONE**

U.D.A.1- Titolo: RELIGIONE E CULTURA				
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA			A.S.2023-24
DISCIPLINA:	RELIGIONE	PERIODO:	TERZO	
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 3 di accoglienza ed orientamento)				33
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro			
				N. di ore impegnate 8
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI	
Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-religiose. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti testi religiosi. Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti , nonché i vincoli a cui essi sono subordinati.		Gli eventi principali della storia della Chiesa fino all'epoca medievale e moderna e i loro effetti nella nascita e nello sviluppo della cultura europea.	La storia della Chiesa	
PROVA ESPERTA :				
Colloquio orale. Ritenete che nella Chiesa di oggi lo spirito missionario sia vivo anche tra i laici?				
U.D.A.2- Titolo: EBRAISMO				
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA			A.S.2023-24
DISCIPLINA:	RELIGIONE	PERIODO:	TERZO	
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 3 di accoglienza ed orientamento)				33
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro			
				N. di ore impegnate 8
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI	
Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni , sociali anche in riferimento alla realtà contemporanea Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura religiosa. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche religiose.		Le radici ebraiche del cristianesimo e la singolarità della rivelazione cristiana.. Lessico delle scienze storico-religiose.	L'ebraismo	
PROVA ESPERTA :				
Colloquio orale L'idea della morte e dell'aldilà				

U.D.A.3- Titolo: GESÙ IL CRISTO				
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA			A.S.2023-24
DISCIPLINA:	RELIGIONE	PERIODO:	TERZO	
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 3 di accoglienza ed orientamento)				33
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro			
				N. di ore impegnate 8
ABILITÀ	CONOSCENZE		CONTENUTI	
Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento. Riconoscere le fonti nella comprensione della vita e dell'opera di Cristo	Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti;modelli interpretativi;periodizzazione). La persona, il messaggio e l'opera di Cristo nei Vangeli e nella tradizione della Chiesa.		Il racconto del Nuovo Testamento	
Colloquio orale. Martin Buber, una personalità di spicco nella cultura ebraica, diceva: “Gesù è l’ebreo centrale. Con una mano stringe quelle dei suoi fratelli ebrei e con l’altra quelle dei suoi discepoli cristiani”. Che cosa pensate di questo messaggio di apertura e rispetto nei confronti di una religione diversa dalla propria?				
U.D.A. 4-TITOLO: I TESTI SACRI				
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA			A.S.2023-24
DISCIPLINA:	RELIGIONE	PERIODO:	TERZO	
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 3 di accoglienza ed orientamento)				33
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro			
				N. di ore impegnate 6
ABILITÀ	CONOSCENZE		CONTENUTI	
Analizzare problematiche significative Usare e interpretare le fonti autentiche della tradizione cristiana-cattolica. Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale	Identità del cristianesimo. Strumenti della ricerca storica (es.: vari tipi di fonti, carte tematiche). Strumenti della divulgazione religiosa		La Bibbia: Dio si rivela	
PROVA ESPERTA :				
Colloquio orale Che tipo di rapporto esiste oggi tra ebrei e cristiani? Ragionate anche sulla realtà italiana a voi vicina e pensate, per esempio, all’istituzione della Giornata della memoria.				

III PERIODO
MATEMATICA

U.D.A. 1 TITOLO: DISEQUAZIONI E FUNZIONI			
CLASSE:V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	MATEMATICA	PERIODO	TERZO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni		
N. di ore impegnate			23
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Risolvere disequazioni di secondo grado. Risolvere sistemi di disequazioni Rappresentare in un piano cartesiano e studiare le funzioni $f(x) = a^x$, $f(x) = \log x$. Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico.	Disequazioni di secondo grado. Sistemi di disequazioni Funzioni polinomiali; funzioni razionali e irrazionali; funzioni esponenziali e logaritmiche.	Disequazioni di secondo grado Sistemi di disequazioni. Classificazione delle funzioni La funzione polinomiale Le funzioni razionali e irrazionali. La funzione esponenziale: proprietà e grafico La funzione logaritmica: proprietà e grafico	
PROVA ESPERTA :			
Verifica scritta e/o orale			
U.D.A. 2 TITOLO: LIMITI E CONTINUITÀ			
CLASSE:V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	MATEMATICA	PERIODO	TERZO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni		
N. di ore impegnate			23
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Calcolare limiti di funzioni Analizzare esempi di funzioni discontinue in qualche punto.	Continuità e limite di una funzione. Limiti notevoli di funzioni.	Concetto di limite Definizione dei vari limiti Teoremi sui limiti Funzioni continue Forme indeterminate Limiti notevoli	

		Punti di discontinuità Asintoti
PROVA ESPERTA :		
Verifica scritta e/o orale		
U.D.A. 3 TITOLO: DERIVATE		
CLASSE:V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA	A.S.2023-24
DISCIPLINA:	MATEMATICA	PERIODO TERZO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	
		N. di ore impegnate 23
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Calcolare derivate di funzioni. Analizzare esempi di funzioni non derivabili in qualche punto.	Concetto di derivata di una funzione.	Derivata di una funzione e suo significato geometrico Equazione della retta tangente ad una curva Formule per il calcolo della derivata Monotonia di una curva
PROVA ESPERTA :		
Verifica scritta e/o orale		
U.D.A. 4 TITOLO: STUDIO DI FUNZIONI RAZIONALI INTERE E FRATTE		
CLASSE:V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA	A.S.2023-24
DISCIPLINA:	MATEMATICA	PERIODO TERZO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	
		N. di ore impegnate 20
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Rappresentare sul piano cartesiano le principali funzioni incontrate.	Le funzioni e la loro rappresentazione	Le funzioni razionali intere e fratte: calcolo del dominio. Le funzioni razionali intere e fratte: segno. Le funzioni razionali intere e fratte: intersezione con gli assi Le funzioni razionali intere e fratte: individuazione degli eventuali asintoti Studio della crescita e decrescenza Le funzioni razionali intere e fratte: grafico probabile
PROVA ESPERTA :		
Verifica scritta e/o orale		

III PERIODO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

U.D.A.1 Titolo: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE				
CLASSE: V		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.				66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico -predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche -agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse		
N. di ore impegnate				10
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI	
Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni		Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	Alimentazione e cultura alimentare. L'era della globalizzazione, i nuovi prodotti alimentari Cibo e religioni	
PROVA ESPERTA :				
prova orale e scritta				
U.D.A. 2 Titolo: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA, DIETE E STILI ALIMENTARI				
CLASSE: V		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.				66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico -predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche		
N. di ore impegnate				17
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI	
Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.		Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.	Principi di alimentazione razionale e equilibrata in relazione alle esigenze fisiologiche e ai diversi stili alimentari.	
PROVA ESPERTA :				
prova orale e/o scritta				
U.D.A. 3 Titolo: LA DIETA NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISILOGICHE E NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE				
CLASSE: V		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.				66

COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico -predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche	
			N. di ore impegnate
ABILITÀ		CONOSCENZE	17
CONTENUTI			
Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.		Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.	Principi di alimentazione razionale e equilibrata in relazione alle diverse condizioni fisiologiche e come cura e prevenzione nelle principali patologie.
PROVA ESPERTA :			
prova scritta e/o orale			
U.D.A. 4 TITOLO: QUALITÀ E SICUREZZA NELLA FILERA ALIMENTARE			
CLASSE: V		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA	
DISCIPLINA:		A.S.2023-24	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico -agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	
			N. di ore impegnate
ABILITÀ		CONOSCENZE	16
CONTENUTI			
Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Redigere un piano di HACCP. Individuare le nuove tendenze del settore alimentare		Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. Il Sistema HACCP. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Certificazioni di qualità dei prodotti alimentari.	Igiene e sicurezza degli alimenti. La contaminazione degli alimenti. I principali contaminanti alimentari. Le malattie di origine batterica e virale, parassitosi Filiera agroalimentare Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità
PROVA ESPERTA :			
prova orale e scritta			

III PERIODO

SECONDA LINGUA STRANIERA / SPAGNOLO

U.D.A.1 TITOLO: EL ESPECTACULO DE LA SALA.			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA		A.S.2023-24
DISCIPLINA: Seconda Lingua straniera- SPAGNOLO		PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Padroneggiare la lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER). - integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. - valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.		
			N. di ore impegnate 29
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI
Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro. Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio. Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico-professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata. Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.		Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici. Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali. Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo. Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.	1- EL ESPECTACULO DE LA SALA. - Tipos de menús y su composición - Menú del día - Menú infantil - Menúa la carta - Vinos y cavas - Bebidas tradicionales de España.
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Prova scritta e/o orale			
U.D.A.2 TITOLO: TRABAJAR EN LA RESTAURACIÓN			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA		A.S.2023-24
DISCIPLINA: Seconda Lingua straniera- SPAGNOLO		PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Padroneggiare la lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER). - integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. - valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.		

		N. di ore impegnate	30
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro. Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio. Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico-professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata. Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.	Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici. Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali. Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo. Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.	2. TRABAJAR EN LA RESTAURACIÓN - Buscando empleo - De la entrevista al contrato - La promoción.	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Prova scritta e/o orale			

III PERIODO

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

U.D.A. 1 TITOLO: IL MERCATO TURISTICO				
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA			A.S.2023-24
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE			PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti			
N. di ore impegnate				16
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI		
Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento.	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale, normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore	- Il mercato turistico internazionale; - Gli organi e le fonti normative internazionali; - Il mercato turistico nazionale; - Gli organi e le fonti normative interne; - Le nuove tendenze del turismo		
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:				
Verifica orale				
U.D.A. 2 TITOLO: IL MARKETING				
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA			A.S.2023-24
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE			PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti			
N. di ore impegnate				26
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI		
Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, utilizzare le tecniche di marketing	Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico – ristorativo, tecniche di web marketing	- Il marketing: aspetti generali; - Il marketing strategico; - Il marketing operativo; - Il web marketing; - Il marketing plan		
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:				
Test a risposta multipla				

U.D.A. 3 TITOLO: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE				
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA			A.S.2023-24
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE			PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti			
N. di ore impegnate				21
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI		
Applicare tecniche di benchmarking; individuare i target e gli indicatori di performance monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati.	Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica; elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità; tecniche di reportistica aziendale; tecniche di analisi per indici.	- La pianificazione e la programmazione - Il budget - Il business plan		
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:				
Compilazione di una di budget degli investimenti o budget economico				
U.D.A. 4 TITOLO: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO – RISTORATIVO				
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA			A.S.2023-24
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE			PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti			
N. di ore impegnate				13
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI		
Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto, individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti	Normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese turistico – ristorative, responsabilità degli operatori di settore	- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro; - Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali; - I contratti delle imprese ristorative		
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:				
Prove semi strutturate				
U.D.A. 5 TITOLO: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO				

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 66
--	--	---------

CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA			A.S.2023-24
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE			PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti			
N. di ore impegnate				13
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI	
Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing		Consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare, prodotti a km 0	- Le abitudini alimentari e l'economia del territorio; - I marchi di qualità alimentare	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:				
Prove strutturate o semi strutturate				

III PERIODO

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

U.D.A. 1 Titolo: ADDETTO DI SALA VENDITA				
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA		A.S.2023-24	
DISCIPLINA	LABORATORIO SALA E VENDITA	PERIODO:	TERZO	
Monte ore curriculare annuale (di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			132 (di cui 33 in compresenza)	
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici			
N. di ore impegnate				30
ABILITÀ	CONOSCENZE		CONTENUTI	
Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane	Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana.		La tutela dell' origine geografica I marchi DOP,IGP,STG	
prova esperta :				
VERIFICA ORALE-PRATICA				
U.D.A. 2 Titolo: Tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail				
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA		A.S.2023-24	
DISCIPLINA	LABORATORIO SALA E VENDITA	PERIODO:	TERZO	
Monte ore curriculare annuale (di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			132 (di cui 33 in compresenza)	
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici				
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico			
N. di ore impegnate				30

abilità		Conoscenze	contenuti	
Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.		Organizzazione e programmazione della produzione.	I cocktail,Le attrezzature ,I dosaggi	
prova esperta :				
VERIFICA ORALE-PRATICA				
U.D.A. 3 Titolo: Tecniche di sala, vendita e sommellerie				
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA			A.S.2023-24
DISCIPLINA	LABORATORIO SALA E VENDITA		PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale (di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.				132 (di cui 33 in compresenza)
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici				
LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche		
N. di ore impegnate				30
abilità		Conoscenze	contenuti	
Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi		Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.	Abbinamento cibo vino	
prova esperta :				
VERIFICA ORALE-PRATICA				
U.D.A. 4 Titolo:Tecniche di bar				
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA			A.S.2023-24
DISCIPLINA	LABORATORIO SALA E VENDITA		PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale (di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.				132 (di cui 33 in compresenza)

Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici		
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	
		N. di ore impegnate n. 29
abilità	Conoscenze	contenuti
Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.	Organizzazione e programmazione della produzione	Le nuove tendenze del Bar
prova esperta :		
VERIFICA ORALE-PRATICA		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione SALA	Pag. 70
--	--	---------

III PERIODO

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

U.D.A. 1 Titolo: Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA		A.S.2023-24
DISCIPLINA	LABORATORIO CUCINA	PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			66
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici			
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico		
N. di ore impegnate			14
Abilità	Conoscenze	contenuti	
Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. Distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni Riconoscere e spiegare un piatto dalla materia prima alla realizzazione tecnica Realizzare piatti con prodotti tipici	Criteri di qualità degli alimenti Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti Marchi di qualità ,sistemi di tutela e certificazioni Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.	La qualità alimentare La qualità totale La filiera corta e il chilometro zero I marchi di qualità La produzione biologica Gli alimenti GM Nuovi prodotti alimentari	
prova esperta :			
verifiche orali e prove scritte			
U.D.A. 2 Titolo: Tecniche di catering e banqueting			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA		A.S.2023-24
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			66
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici			
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche		
N. di ore impegnate			15
Abilità	Conoscenze	contenuti	

Simulare eventi di catering e banqueting Progettare menu per tipologia di eventi Organizzare il servizio al buffet attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi	Tecniche di catering e banqueting Pianificazione e organizzazione della produzione e del servizio Menu per eventi e banchetti	-Il catering Caratteristiche e forme di contratto di catering. -Il banqueting Caratteristiche e forme di banqueting. Il banqueting manager. Organizzazione di un banchetto. Contratto di banqueting. -Il servizio a buffet Classificazione e Organizzazione.
prova esperta :		
verifiche orali e prove scritte		
U.D.A. 3 Titolo: Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela nel luogo di lavoro		
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA	A.S.2023-24
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	PERIODO: TERZO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.		66
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici		
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	
N. di ore impegnate		15
Abilità	Conoscenze	contenuti
Applicare i criteri e gli strumenti di sicurezza e tutela della salute Simulare un piano HACCP Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari e/o specifiche necessità dietologiche	Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro Sistema HACCP Tipologie di intolleranze alimentari	Sicurezza e tutela nei luoghi di lavoro La sicurezza alimentare La certificazione ISO 9000 La tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti Le regole di buona prassi igienica L'autocontrollo e il sistema HACCP Tutela della salute : -Piatti e menu per il cliente con intolleranze alimentari -Piatti e menu per il cliente con specifiche esigenze nutrizionali e dietoterapiche

prova esperta :			
verifiche orali e prove scritte			
U.D.A. 4 Titolo: Caratteristiche dei prodotti del territorio			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA		A.S.2023-24
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			66
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici			
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	
N. di ore impegnate			15
Abilità		Conoscenze	contenuti
Realizzare piatti con prodotti del territorio Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale. Riconoscere e spiegare un piatto dalla materia prima alla realizzazione tecnica		Realizzare piatti con prodotti del territorio Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.	Realizzare piatti con prodotti del territorio Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.
prova esperta :			
verifiche orali e prove scritte			