



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 CUCINA

A.S.2023/2024

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 2
--	--	--------

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 CUCINA		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	2
5. MATEMATICA		3	3	3
6. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		3	3	3
7. LAB. SERV. ENO. – SETT. CUCINA		4	3	3 (+1 compresenza)
8. LAB. SERV. ENO. – SETT. SALA			2	2
9. SCIENZE E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE		2	3	2 (di cui 1 compresenza)
10. RELIGIONE		1		1

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 3
--	--	--------

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

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 4
--	--	--------

II 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 CUCINA	
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 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.	<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	
<u>Letteratura</u> 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.		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 Poesia e prosa del Trecento • Francesco Petrarca : vita, opere, pensiero, poetica • Il Canzoniere • Scelta di brani antologici Giovanni Boccaccio	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 5
--	--	--------

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.		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.		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'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA A.S. 22/23			
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 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		<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".		Umanesimo e Rinascimento • 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	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 6
--	--	--------

Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate. <u>Letteratura</u> 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.	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>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.	• 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

U.D.A. N.3 Il Seicento

CLASSE: IV		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		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 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	<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		Il Seicento • La poesia lirica del Seicento • L'origine del teatro moderno • Carlo Goldoni Scelte antologiche da:	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 7
--	--	--------

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 monumentali, dei siti archeologici e dei musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza.	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. Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.	La Locandiera di C. Goldoni • Il Barocco • La rivoluzione scientifica • Galileo Galilei
---	---	--

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'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		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 **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	<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	Il Settecento • L'Arcadia • L'Illuminismo e Il Neoclassicismo • Giuseppe Parini

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 8
--	--	--------

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 monumentali, dei siti archeologici e dei musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza.		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. 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.	Scelte antologiche da: Il Giorno di G.Parini • Ugo Foscolo • Vita, opere , pensiero, 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			
U.D.A. N.5 L'Ottocento			
CLASSE: IV		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA	
		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
			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		<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.	L'Ottocento Scelte antologiche da: • Scrittori romantici in Europa • Scrittori romantici in Italia Alessandro Manzoni • Vita, opere , pensiero, poetica • Scelta di brani antologici

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 9
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>Letteratura</u> 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.	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>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.	Giacomo Leopardi • Vita, opere , pensiero, 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 -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 10
--	--	---------

II PERIODO

LINGUA INGLESE

U.D.A. 1-TITOLO: THE CATERING INDUSTRY			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		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 The world of hospitality Commercial vs non-profit catering	
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 CUCINA		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	
Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.	Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue. Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	Grammar Vocabulary: kitchen tools The qualities of a good cook Kitchen brigade	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 11
--	--	---------

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.		Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico.		
PROVA ESPERTA :				
VERIFICA SCRITTA E ORALE				
U.D.A.3-TITOLO: COOKING				
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA			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		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).		
LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		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. 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 Food stores and supplies Food ingredients Cooking techniques
PROVA ESPERTA :				
VERIFICA SCRITTA E ORALE				

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 12
--	--	---------

U.D.A.4 TITOLO: MENU PLANNING			
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		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 What's in a menu? Menu format Types of menu	
PROVA ESPERTA :			
VERIFICA SCRITTA E ORALE			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 13
--	--	---------

II PERIODO

STORIA

U.D.A. N.1 L'ETA' BASSO-MEDIEVALE			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		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 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'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;
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Verifica orale e test a scelta multipla			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 14
--	--	---------

U.D.A. N.2 L'ETÀ MODERNA			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		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).	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;	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Quesiti orali e scritti			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 15
--	--	---------

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	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Quesiti orali e scritti			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 16
--	--	---------

U.D.A. N.4 IL PRIMO OTTOCENTO			
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		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 -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 17
--	--	---------

II PERIODO

RELIGIONE

U.D.A.1- Titolo: RELIGIONE E CULTURA			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		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 CUCINA		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 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			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 18
--	--	---------

U.D.A.3- Titolo: GESÙ IL CRISTO		
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA 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 CUCINA 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 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 -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 19
--	--	---------

II PERIODO
MATEMATICA

U.D.A. 1 Titolo: DISEQUAZIONI, SISTEMI DI DISEQUAZIONI			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		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 CUCINA		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			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 20
--	--	---------

U.D.A. 3 Titolo: INTRODUZIONE ALLE FUNZIONI			
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		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 CUCINA		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 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 -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 21
--	--	---------

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 CUCINA		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 CUCINA		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. Individuare i prodotti tipici di un territorio.		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.	
PROVA ESPERTA :				
prova scritta e/o orale				

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 22
--	--	---------

U.D.A. 3 Titolo: OLI E GRASSI, ALIMENTI ACCESSORI E BEVANDE				
CLASSE: III		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		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.		Caratteristiche merceologiche, chimico fisiche e nutrizionali degli oli e grassi, alimenti accessori e bevande.
Individuare i prodotti tipici di un territorio.		Risorse enogastronomiche del 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 CUCINA		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
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				

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 23
--	--	---------

U.D.A.5 Titolo: CONSERVAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI						
CLASSE: IV		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		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 CUCINA		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	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 -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 24
--	--	---------

II PERIODO

SECONDA LINGUA STRANIERA / FRANCESE

U.D.A. 1 Titolo: L'ACCUEIL ET LA RESTAURATION				
CLASSE: III		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina		A.S.2023-24
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 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				25
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. 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. Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.		Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto ed agli interlocutori. Tecniche d'uso dei dizionari settoriali, multimediali e in rete. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale. Aspetti socio-culturali della Lingua Francese e dei Paesi francofoni.		Le secteur de l'hôtellerie-restauration Le personnel Le restaurant: les locaux et les équipements Bars et restaurants typiquement français Comment promouvoir son entreprise La restauration commerciale La restauration collective à caractère social
PROVA ESPERTA:				
Prova scritta e/o orale				
U.D.A. 2 Titolo: LE PERSONNEL DE CUISINE				
CLASSE: III		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina		A.S.2023-24
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 B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento). Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.		
N. di ore impegnate				25
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative.		Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto ed agli interlocutori.		La brigade de cuisine La tenue du cuisinier professionnel L'hygiène

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 25
--	--	---------

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 quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che la caratterizzano. Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.		Tecniche d'uso dei dizionari settoriali, multimediali e in rete. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale. Aspetti socio-culturali della Lingua Francese e dei Paesi francofoni		
PROVA ESPERTA:				
Prova scritta e/o orale				
U.D.A. 3 TITOLO: La cuisine et les équipements				
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina			A.S.2023-24
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 B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento). Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.			
				N. di ore impegnate 20
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. 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. Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.		Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto ed agli interlocutori. Tecniche d'uso dei dizionari settoriali, multimediali e in rete. · Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale. Aspetti socio-culturali della Lingua francese e dei Paesi francofoni.		L'implantation d'une cuisine professionnelle L'équipement d'une cuisine Appareils de préparation des aliments Les appareils de cuisson La batterie de cuisine Les couteaux Les outils de cuisine Le matériel pour restaurants asiatiques Les cocottes spéciales Le matériel pour la pâtisserie
PROVA ESPERTA :				
Prova scritta e/o orale				
U.D.A. 4 TITOLO: Produits alimentaire et préparation				
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina			A.S.2023-24
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				

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 26
--	--	---------

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 B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento). Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.			
N. di ore impegnate					19
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI	
Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. 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. Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.		Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto ed agli interlocutori. Tecniche d’uso dei dizionari settoriali, multimediali e in rete. · Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale. Aspetti socio-culturali della Lingua francese e dei Paesi francofoni.		Les aliments et les type de fournisseurs Les « restaurants-potagers » Le stockage des aliments Les préparation culinaires: les légumineuses, les céréales, les corps gras, les condiments et les aromates, les beurres composés et aromatisés, les légumes et les fruits, la viande de boucherie, la volaille, les produits de la pêche, les œufs, les matières premières en pâtisserie, les pâtes à pâtisserie et les crèmes	
PROVA ESPERTA:					
Prova scritta e/o orale					
U.D.A. 5 - Titolo: La conservation des aliments					
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA articolazione cucina				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 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					18
abilità		Conoscenze		contenuti	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 27
--	--	---------

Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. 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 Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.		Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto ed agli interlocutori. Tecniche d’uso dei dizionari settoriali, multimediali e in rete. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale. Aspetti socio-culturali della Lingua Francese e dei Paesi francofoni.		Les méthodes physiques Les méthodes chimiques Les méthodes physico-chimiques et biologiques Conservation et qualité en pâtisserie	
prova esperta:					
Prova scritta e/o orale					
U.D.A.6- Titolo: Les techniques culinaires					
CLASSE: IV		INDIRIZZO: SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA articolazione cucina		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 B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento).Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.			
N. di ore impegnate					18
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 quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che la caratterizzano.		Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto ed agli interlocutori. Tecniche d’uso dei dizionari settoriali, multimediali e in rete. · Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale.		Les techniques de cuisson à l’eau Les techniques de cuisson au corps gras Les techniques de cuisson à la chaleur Les techniques de cuisson mixte Les techniques pour les fonds, les sauces et les fumets La technique du flambage Recettes	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 28
--	--	---------

Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.		Aspetti socio-culturali della Lingua Francese e dei Paesi francofoni		
prova esperta:				
Prova scritta e/o orale				
U.D.A. N. 7 - Titolo: CARTES ET MENUS				
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina			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 B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento). Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.			
				N. di ore impegnate
				13
abilità		Conoscenze		contenuti
Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note 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. Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.		Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto ed agli interlocutori. Tecniche d'uso dei dizionari settoriali, multimediali e in rete. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale. Aspetti socio-culturali della Lingua francese e dei Paesi francofoni.		La conception de la carte Les types de cartes Comprendre un menu Les repas principaux des Français
prova esperta :				
Prova scritta e/o orale				

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 29
--	--	---------

U.D.A. N.8 - Titolo: Produits alimentaire et préparation			
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina		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 B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento). Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.		
N. di ore impegnate			10
abilità	Conoscenze	contenuti	
Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. 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. Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto ed agli interlocutori. Tecniche d'uso dei dizionari settoriali, multimediali e in rete. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale. Aspetti socio-culturali della Lingua francese e dei Paesi francofoni.	Le menu enfant Les banquets Les menus religieux L'heure du thé et les formules goûter	
prova esperta:			
Prova scritta e/o orale			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 30
--	--	---------

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 cucina		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 cucina		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.			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 31
--	--	---------

U.D.A. 3 TITOLO: LA COSTITUZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina		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 cucina		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; ● Compilare i documenti della compravendita;	● 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;	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 32
--	--	---------

• 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 cucina	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 cucina	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	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 33
--	--	---------

		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 cucina			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 cucina			A.S.2023-24	
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE				PERIODO:	SECONDO	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 34
--	--	---------

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 cucina	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:		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 35
--	--	---------

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 cucina		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			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 36
--	--	---------

II PERIODO

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

U.D.A. 1 TITOLO: PROGETTAZIONE MENÙ E “CARTE” RISPETTANDO LE REGOLE GASTRONOMICHE ,LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA E LE DINAMICHE DEL MERCATO			
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina		A.S.2023-24
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA		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	Predisporre 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	
Progettare <i>menu</i> e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.	Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici	Il menù Principali tipologie di menù	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
verifica orale			
U.D.A.2 TITOLO: CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE SECONDO CRITERI DI QUALITÀ			
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina		A.S.2023-24
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA		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	Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici		
			N. di ore impegnate 15
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.	Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità	I marchi di qualità I prodotti tipici	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
verifica orale			
U.D.A. 3 TITOLO: PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE E ACCOSTAMENTI ENOGASTRONOMICI			
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina		A.S.2023-24
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA		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			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 37
--	--	---------

COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici		
		N. di ore impegnate		15
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.		Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.		Abbinamento cibo-vino
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:				
verifica orale				
U.D.A. 4 TITOLO: TECNICHE DI MISCELAZIONE E PREPARAZIONE COCKTAIL CARATTERISTICHE DEL VINO				
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina			A.S.2023-24
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA			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		Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici		
		N. di ore impegnate		14
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
Utilizzare le tecniche per la miscelazione di <i>cocktail</i> nazionali ed internazionali.		Tecniche di miscelazione e preparazione di <i>cocktail</i>		Tecniche di mescita Tecniche di miscelazione
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:				
verifica orale				

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 38
--	--	---------

II PERIODO

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

U.D.A. 1 Titolo: PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DELLA PRODUZIONE			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		A.S.2023-24
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale (di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			132
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici			
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Adeguate e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera		
		N. di ore impegnate	30
Abilità	Conoscenze	contenuti	
Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi Selezionare adeguate politiche di approvvigionamento Organizzare il magazzino Gestire le scorte in modo efficiente	Programmazione e organizzazione della produzione Organizzazione del personale del settore cucina L'approvvigionamento Il magazzino	Le risorse umane nelle imprese di servizi Gestione delle risorse umane e staff management L'organigramma delle figure professionali del settore ristorativo L'approvvigionamento e il magazzino L'Innovazione e le tecnologie in cucina Costi di produzione del settore cucina	
prova esperta :			
verifiche orali e pratiche di laboratorio			
U.D.A. 2 Titolo: TECNICHE DI COTTURA E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		A.S.2023-24
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale (di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			132
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici			
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico		
		N. di ore impegnate	30
Abilità	Conoscenze	contenuti	
Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.	Metodi di cottura e tecniche di conservazione degli alimenti L'influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica Le modalità di trasmissione del calore	Modificazioni degli alimenti in seguito a cottura Metodi di cottura degli alimenti	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 39
--	--	---------

Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e nella cottura degli alimenti	Le tecniche di conservazione degli alimenti
---	---

prova esperta :

verifiche orali e pratiche di laboratorio

U.D.A. 3 Titolo: TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA

CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA	A.S.2023-24
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	PERIODO: SECONDO
Monte ore curriculare annuale (di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.		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. 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
Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio. Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali Apportare la ricetta originale variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina. Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza Presentare e servire piatti nel rispetto delle regole tecniche	Tecniche di cucina. Tecniche di pasticceria Le principali caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei prodotti alimentari di base Il rispetto delle sequenze e delle regole igieniche nella preparazione degli alimenti	I cereali Gli Sfarinati e la pasta I prodotti ortofrutticoli I funghi Le uova Il latte e i suoi derivati Le carni I prodotti ittici Le produzioni di pasticceria

prova esperta :

verifiche orali e pratiche di laboratorio

U.D.A. 4 Titolo: Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale

CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA	A.S.2023-24
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	PERIODO: SECONDO
Monte ore curriculare annuale (di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.		132

Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici

Competenza disciplinare	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
--------------------------------	---

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 40
--	--	---------

LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012			
		N. di ore impegnate	29
Abilità	Conoscenze	contenuti	
Individuare le componenti culturali della gastronomia 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 tipici	Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell’innovazione Elementi di enogastronomia del territorio	Il cibo come esperienza culturale La cultura alimentare italiana La cucina regionale, nazionale ed internazionale	
prova esperta :			
verifiche orali e pratiche di laboratorio			
U.D.A. 5 Titolo: Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.			
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		A.S.2023-24
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	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	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	20
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 Concetto di alimentazione -cucina come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale	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 e pratiche di laboratorio			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 41
--	--	---------

U.D.A. 6 Titolo: STILI ALIMENTARI E DIETA EQUILIBRATA NELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE E COLLETTIVA			
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		A.S.2023-24
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	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		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	
		N. di ore impegnate	24
Abilità	Conoscenze	contenuti	
Individuare le caratteristiche della ristorazione contemporanea Progettare menu differenti per tipologia di struttura ristorativa e di eventi Riconoscere le tipologie di produzione Saper applicare le tecniche più innovative di cottura	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 Tipologie di produzione e tecniche di cottura innovative	La ristorazione Le classi restorative La ristorazione commerciale La ristorazione collettiva La ristorazione viaggiante Catering e banqueting Tipologie di produzione e tecniche di cottura innovative	
prova esperta :			
verifiche orali e pratiche di laboratorio			
U.D.A. 7 Titolo: ELABORARE MENU IN RELAZIONE ALLE NECESSITA' DIETOLOGICHE E NUTRIZIONALI DELLA CLIENTELA			
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		A.S.2023-24
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	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		predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	
		N. di ore impegnate	25
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	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 Il legame con il territorio Relazione cliente-pasto	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 42
--	--	---------

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 in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.		I momenti del servizio La composizione grafica La composizione gastronomica La valutazione strutturale Menu per la salute Menu per intolleranze
prova esperta :		
verifiche orali e pratiche di laboratorio		
U.D.A. 8 Titolo: PRODOTTI ENOGASTRONOMICI E TUTELA DEL MARCHIO DI QUALITÀ		
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA	A.S.2023-24
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	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. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	
N. di ore impegnate		20
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 e spiegare un piatto dalla materia prima alla realizzazione tecnica Realizzare piatti con prodotti tipici	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) Elementi di enogastronomia del territorio	La qualità tolata Il valore della tipicità I marchi di qualità Le tradizioni culturali e i prodotti del territorio
prova esperta :		
verifiche orali e pratiche di laboratorio		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 43
--	--	---------

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 CUCINA		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>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.	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	
<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.	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		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 44
--	--	---------

<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		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 CUCINA	
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 e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in	<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	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	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 45
--	--	---------

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	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'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		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 del settore di riferimento	<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.	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" • Scelta di brani antologici

Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA

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	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.	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 -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 47
--	--	---------

III PERIODO

LINGUA INGLESE

U.D.A. 1 COOKING			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		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 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. Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano. Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa lanomenclatura internazionale codificata.	Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale. Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso. Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche conl'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. 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.	Grammar The catering industry Menu planning Diet and nutrition	
PROVA ESPERTA :			
Verifica scritta e orale			
U.D.A. 2 FOOD AND CULTURE			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		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).		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 48
--	--	---------

	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 The world of pastry The united kingdom Enogastronomic tour of Italy	
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 la nomenclatura 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				

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 49
--	--	---------

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 CUCINA		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'unità 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 CUCINA		A.S.2023-24
DISCIPLINA:	STORIA	PERIODO	III

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 50
--	--	---------

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'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA	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,	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 51
--	--	---------

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; I 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'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA	
DISCIPLINA:	STORIA	A.S.2023-24
		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.	Principali persistenze e processi di trasformazione secolo XIX in Italia, in Europa e nel mondo.	L'ONU, la questione tedesca, i due blocchi,

Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA

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.	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 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.		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 53
--	--	---------

III PERIODO

RELIGIONE

U.D.A.1- Titolo: RELIGIONE E CULTURA				
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA			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 CUCINA			A.S. 22/23
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		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 54
--	--	---------

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 CUCINA		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 CUCINA		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.			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 55
--	--	---------

III PERIODO
MATEMATICA

U.D.A. 1 TITOLO: DISEQUAZIONI E FUNZIONI			
CLASSE:V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		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 CUCINA		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	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 56
--	--	---------

		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 CUCINA	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 CUCINA	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		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 57
--	--	---------

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 CUCINA		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 CUCINA		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 FISIOLOGICHE E NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE				
CLASSE: V		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		A.S.2023-24

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 58
--	--	---------

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 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'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA			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 -agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse			
				N. di ore impegnate 16
ABILITÀ		CONOSCENZE	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				

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 59
--	--	---------

III PERIODO

SECONDA LINGUA STRANIERA / FRANCESE

U.D.A. 1 TITOLO: LA SÉCURITÉ ET L'ALIMENTATION				
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina			A.S.2023-24
DISCIPLINA: Seconda Lingua straniera- Francese		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 francese 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 più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.			
N. di ore impegnate				16
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI		
Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. 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. Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto ed agli interlocutori. Tecniche d'uso dei dizionari settoriali, multimediali e in rete. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale. Aspetti socio-culturali della Lingua Francese e dei Paesi francofoni.	- L'HACCP - Les sept principes de l'HACCP - La maîtrise des points critiques - Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires - Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments		
PROVA ESPERTA:				
Prova scritta e/o orale				
U.D.A. 2 TITOLO: RÉGIMES ET NUTRITION				
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina			A.S.2023-24
DISCIPLINA: Seconda Lingua straniera- Francese		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 francese 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 più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.			
N. di ore impegnate				16
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 60
--	--	---------

- 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 quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che la caratterizzano. - Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.	- Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto ed agli interlocutori. - Tecniche d’uso dei dizionari settoriali, multimediali e in rete. · - Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale. - Aspetti socio-culturali della Lingua Francese e dei Paesi francofoni	Les aliments bons pour la santé Les aliments biologiques Les OGM Le régime méditerranéen Les allergies et les intolérances alimentaires Le régime pour cœliaque Les troubles du comportement alimentaire L’alimentation du sportif et l’alimentation de l’adolescent Les régimes alternatifs: macrobiotique, végétarien et végétalien Recettes: macrobiotique et végétarienne Les régimes alternatifs: le crudovorisme, le régime fruitarien et les régimes dissocié
PROVA ESPERTA:		
Prova scritta e/o orale		
U.D.A. 3 TITOLO: LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION - TROUVER EN TRAVAIL		
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA articolazione cucina	A.S.2023-24
DISCIPLINA: Seconda Lingua straniera- Francese	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 francese 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 più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.	
		N. di ore impegnate 16
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. 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. Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto ed agli interlocutori. Tecniche d’uso dei dizionari settoriali, multimediali e in rete. · Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale. Aspetti socio-culturali della Lingua Inglese e dei Paesi francofoni.	- Comment devenir chef de cuisine - Comment devenir directeur de la restauration - Les nouveaux métiers de la restauration - Le CV - La lettre de motivation - L’offre d’emploi
PROVA ESPERTA :		
Prova scritta e/o orale		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 61
--	--	---------

U.D.A. 4 TITOLO: CULTURE CULINAIRE				
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina			A.S.2023-24
DISCIPLINA: Seconda Lingua straniera- Francese		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 francese 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 più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.			
N. di ore impegnate				11
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI		
Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. 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. Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto ed agli interlocutori. Tecniche d'uso dei dizionari settoriali, multimediali e in rete. · Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale. Aspetti socio-culturali della Lingua Inglese e dei Paesi francofoni.	- Géographie de l'art culinaire - Histoire de l'art culinaire - Traditions culinaires - Société et identité - Cuisine et communication - Les institutions		
PROVA ESPERTA :				
Prova scritta e/o orale				

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 62
--	--	---------

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 cucina		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 cucina		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			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 63
--	--	---------

U.D.A. 3 TITOLO: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE				
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina			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 cucina			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 -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 64
--	--	---------

CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina		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			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 65
--	--	---------

III PERIODO

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

U.D.A. 1 Titolo: SERVIZI PARTICOLARI IN SALA			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina		A.S.2023-24
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA		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	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.		
			N. di ore impegnate 19
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambè di prestigio. proposte di cucina alla lampada. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore	Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala. Origine ed evoluzione della cucina di sala Strumenti e tecniche per la cucina alla lampada Ricette di piatti alla lampada	L'evoluzione storica della cucina di sala. La mise en place della cucina di sala. Le tecniche della cucina di sala.	
PROVA ESPERTA :			
VERIFICA ORALE			
U.D.A. 2 Titolo: LA BANCHETTISTICA			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina		A.S.2023-24
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA		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	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.		
			N. di ore impegnate 20
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Simulare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. Simulare la realizzazione di banchetti e buffet	Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Il servizio per banchetti : allestimento della sala e organizzazione del lavoro, cocktail party.	l'organizzazione dei banchetti. La preparazione della sala per i banchetti Il personale di servizio nei banchetti L'organizzazione dei buffet	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 66
--	--	---------

Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore		Le tipologie dei buffet.
PROVA ESPERTA :		
VERIFICA ORALE		
U.D.A. 3 TITOLO:IL VINO		
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina	A.S.2023-24
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA	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	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	
		N. di ore impegnate 20
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Eseguire analisi sensoriali del vino. Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.	Principi di analisi sensoriale dei vini. Enografia nazionale e internazionale	Il vino Analisi delle caratteristiche organolettiche Abbinamento /cibo vino
PROVA ESPERTA :		
VERIFICA ORALE		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 67
--	--	---------

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 CUCINA		A.S.2023-24
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	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 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico		
		N. di ore impegnate	33
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 pratiche di laboratorio			
U.D.A. 2 Titolo: Caratteristiche dei prodotti del territorio			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		A.S.2023-24
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	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	26
Abilità	Conoscenze	contenuti	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 68
--	--	---------

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 pratiche di laboratorio

U.D.A. 3 Titolo: Tecniche di catering e banqueting

CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA	A.S.2023-24
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	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	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 | 34

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 dicatering. -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 pratiche di laboratorio

U.D.A. 4 Titolo: Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela nel luogo di lavoro

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione CUCINA	Pag. 69
--	--	---------

CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		A.S.2023-24
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	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	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		26	
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 pratiche di laboratorio			