



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)

**Indirizzo Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**

A.S.2022/2023

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 2
--	--	--------

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 SALA E VENDITA A.S.2022-23		
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 LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		
			N. di ore impegnate 50
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
<u>Lingua</u> Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Istituire confronti a livello storico e semantico tra lingua italiana e lingue straniere Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi. Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca. Produrre testi scritti continui e non continui. Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate.	<u>Lingua</u> Evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione. Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali ,metodi e tecniche dell'"officina letteraria". Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione. Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.	<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.	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 3
--	--	--------

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.		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.	Giovanni Boccaccio • Vita, opere, pensiero e poetica • Decamerone • Scelta di brani antologici
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
MAPPE E SINTESI ORALI E SCRITTE, QUESITI ORALI E SCRITTI, RELAZIONI, PRODUZIONE SCRITTA DI ELABORATI			
U.D.A. N.2 UMANESIMO E RINASCIMENTO			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		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 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> 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	<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	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	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 4
--	--	--------

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.		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.	Prosa e poesia del Cinquecento • Torquato Tasso: vita, opere, pensiero e poetica • Scelta di brani antologici
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
MAPPE E SINTESI ORALI E SCRITTE, QUESITI ORALI E SCRITTI, RELAZIONI, PRODUZIONE SCRITTA DI ELABORATI			
U.D.A. N.3 Il Seicento			
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23
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 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		<u>Lingua</u> Evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate	Il Seicento • La poesia lirica del Seicento • L'origine del teatro moderno

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 5
--	--	--------

straniera 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.		Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione. Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali ,metodi e tecniche dell'"officina letteraria". Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione. Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete. <u>Altre espressioni artistiche</u> Caratteri fondamentali delle arti in Italia e in Europa dal Medioevo all'Unità d'Italia. Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.	• 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 SALA E VENDITA		A.S.2022-23
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 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	<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.	Il Settecento • L'Arcadia • L'Illuminismo e Il Neoclassicismo • Carlo Goldoni	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 6
--	--	--------

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.	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.	• Giuseppe Parini Scelte antologiche da: • Il Giorno di G.Parini • La Locandiera di C.Goldoni 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 SALA E VENDITA		A.S.2022-23
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 LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		
			N. di ore impegnate 40
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
<u>Lingua</u> Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Istituire confronti a livello storico e semantico tra lingua italiana e lingue straniere Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi. Consultare dizionari e altre fonti informative	<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	L'Ottocento Scelte antologiche da: • Scrittori romantici in Europa • Scrittori romantici in Italia Alessandro Manzoni • Vita, opere, pensiero, poetica	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 7
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>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.	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 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.	• Scelta di brani antologici 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 SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 8
--	--	--------

II PERIODO

LINGUA INGLESE

U.D.A. 1-TITOLO: THE WORLD OF SERVICE			
CLASSE: III e IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23
DISCIPLINA:	Lingua INGLESE	PERIODO	II
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			66 III anno + 66 IV anno
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	Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di Team Working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.		
DIRETTIVA N.5/2012			
N. di ore impegnate per ogni annualità			59
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. - Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano. - Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo. - Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. - Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.	- 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 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. - Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali di settore; fattori di coerenza e coesione del discorso.	➤ Catering industry ➤ Food stores and supplies ➤ Menu planning ➤ Diet and nutrition ➤ Safety procedures ➤ In the restaurant ➤ The art of service ➤ At the bar ➤ Beverages ➤ British cuisine ➤ Enogastronomic tour of Italy	
PROVA ESPERTA :			
Verifica scritta e orale			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 9
--	--	--------

II PERIODO

STORIA

U.D.A. N.1 L'ETA' BASSO-MEDIEVALE			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23
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.		
LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	● 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'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			
U.D.A. N.2 L'ETÀ MODERNA			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 10
--	--	---------

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					
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.2022-23			
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		correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 11
--	--	---------

LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	● 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					
U.D.A. N.4 IL PRIMO OTTOCENTO					
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2022-23	
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		Principali persistenze e processi di trasformazione tra la			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 12
--	--	---------

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.	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'unità 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 SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 13
--	--	---------

II PERIODO
RELIGIONE

U.D.A.1- Titolo: RELIGIONE E CULTURA				
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S. 22/23
DISCIPLINA:	RELIGIONE	PERIODO:	SECONDO	
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 3 di accoglienza ed orientamento)				33
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro			
				N. di ore impegnate 8
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI	
Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-religiose. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti testi religiosi. Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti , nonché i vincoli a cui essi sono subordinati.		Gli eventi principali della storia della Chiesa fino all'epoca medievale e moderna e i loro effetti nella nascita e nello sviluppo della cultura europea.	La storia della Chiesa	
PROVA ESPERTA :				
Colloquio orale Ritenete che nella Chiesa di oggi lo spirito missionario sia vivo anche tra i laici?				
U.D.A.2- Titolo: EBRAISMO				
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S. 22/23
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 :				

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 14
--	--	---------

Colloquio orale L'idea della morte e dell'aldilà		
U.D.A.3- Titolo: GESÙ IL CRISTO		
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	A.S. 22/23
DISCIPLINA:	RELIGIONE	PERIODO: SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 3 di accoglienza ed orientamento)		33
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	
		N. di ore impegnate 8
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento. Riconoscere le fonti nella comprensione della vita e dell'opera di Cristo.	Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione). La persona, il messaggio e l'opera di Cristo nei Vangeli e nella tradizione della Chiesa.	Il racconto del Nuovo Testamento
PROVA ESPERTA:		
Colloquio orale. Martin Buber, una personalità di spicco nella cultura ebraica, diceva: "Gesù è l'ebreo centrale. Con una mano stringe quelle dei suoi fratelli ebrei e con l'altra quelle dei suoi discepoli cristiani". Che cosa pensate di questo messaggio di apertura e rispetto nei confronti di una religione diversa dalla propria?		
U.D.A. 4-TITOLO: I TESTI SACRI		
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	A.S. 22/23
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 SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 15
--	--	---------

II PERIODO
MATEMATICA

U.D.A. 1 Titolo: DISEQUAZIONI, SISTEMI DI DISEQUAZIONI			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23
DISCIPLINA:	MATEMATICA	PERIODO	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni		
N. di ore impegnate			45
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Risolvere disequazioni di primo grado. Risolvere sistemi di disequazioni	Disequazioni di primo grado. Sistemi di disequazioni	Disequazioni di primo grado Sistemi di disequazioni	
PROVA ESPERTA :			
Verifica scritta e/o orale			
U.D.A. 2 Titolo: GEOMETRIA ANALITICA			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23
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 :			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 16
--	--	---------

Verifica scritta e/o orale		
U.D.A. 3 Titolo: INTRODUZIONE ALLE FUNZIONI		
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	A.S.2022-23
DISCIPLINA:	MATEMATICA	PERIODO SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	
		N. di ore impegnate 44
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Rappresentare sul piano cartesiano le principali funzioni incontrate. Risolvere problemi che implicano l'uso di funzioni,	Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica). Linguaggio delle funzioni (dominio, composizione, inversa, ecc.).	Definizione di funzione. Funzioni numeriche La funzione inversa La funzione composta Funzioni pari e dispari. Funzioni iniettive, suriettive, biiettive. Gli zeri di una funzione Il dominio di una funzione Rappresentazione grafica per punti di semplici funzioni.
PROVA ESPERTA :		
Verifica scritta e/o orale		
U.D.A. 4 Titolo: EQUAZIONI ESPONENZIALI E LOGARITMICHE		
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	A.S.2022-23
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 SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 17
--	--	---------

II PERIODO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

U.D.A.1 TITOLO: CULTURA ALIMENTARE				
CLASSE: III		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23
DISCIPLINA:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.				66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico -predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche			
N. di ore impegnate				20
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI	
Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Utilizzare l'alimentazione come strumento per la cura e il benessere della persona.		Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale. Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Principi di alimentazione equilibrata.	Alimenti e cultura alimentare Alimentazione e le sue funzioni Alimenti e dieta equilibrata Tipologie dietetiche nella ristorazione Calcolo calorico nutrizionale di alimenti e bevande	
PROVA ESPERTA :				
prova scritta e/o orale				
U.D.A. 2 TITOLO: GLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE E ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE				
CLASSE: III		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23
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 SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 18
--	--	---------

U.D.A. 3 Titolo: OLI E GRASSI, ALIMENTI ACCESSORI E BEVANDE				
CLASSE: III		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23
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 SALA E VENDITA		A.S.2022-23
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.		Macro e micronutrienti: caratteristiche chimico-fisiche, criteri di classificazione, fonti alimentari, funzioni e fabbisogno.
PROVA ESPERTA :				
prova scritta e/o orale				
U.D.A.5 Titolo: CONSERVAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI				
CLASSE: IV		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23
DISCIPLINA:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		PERIODO:	SECONDO

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 19
--	--	---------

Monte ore curriculare annuale (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.		99	
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico -predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche -agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse		
		N. di ore impegnate 30	
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Applicare tecniche di conservazione e cottura degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.	Tecniche di conservazione degli alimenti Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.	Scopi e i metodi della conservazione degli alimenti. La cottura, le tecniche di cottura; modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti durante la cottura.	
PROVA ESPERTA :			
prova scritta e/o orale			
U.D.A.6 TITOLO: SICUREZZA E QUALITA' ALIMENTARI			
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23
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 SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 20
--	--	---------

II PERIODO

SECONDA LINGUA STRANIERA / SPAGNOLO

U.D.A. 1 TITOLO: GASTRONOMÍA Y ENOGASTRONOMÍA ESPAÑOLA				
CLASSE: III E IV		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23
DISCIPLINA: Seconda Lingua straniera- Spagnolo		PERIODO:		SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 + 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				99 + 66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	1.	Padroneggiare la lingua spagnola per scopi comunicativi, utilizzando i linguaggi settoriali assimilati nel percorso di studio.		
	2.	Interagire nei diversi contesti professionali con un livello B1 secondo il Quadro Comune Europeo di Riferimento.		
	3.	Utilizzare gli strumenti di cooperazione, team working e leadership più appropriati, nei contesti professionali di riferimento.		
				N. di ore impegnate
				89 + 59
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative. Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro. Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti. Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto. Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.		Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali. Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro. Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.		Gastronomía y enogastronomía española Abitudini alimentari in Spagna La mesa puesta. El servicio a la mesa en restaurantes y albergues/hoteles El personal y sus funciones Recetas populares y procedimientos.
PROVA ESPERTA:				
Prova scritta e/o orale				

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 21
--	--	---------

II PERIODO

SECONDA LINGUA STRANIERA / FRANCESE

U.D.A. 1 TITOLO: LE MONDE DE LA RESTAURATION – SERVICE				
CLASSE: III E IV		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23
DISCIPLINA: Seconda Lingua straniera- Francese		PERIODO:		SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 + 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				99 + 66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		Padroneggiare la Lingua francese per scopi comunicativi ed utilizzare linguaggi settoriali relativi al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1-B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento). Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.		
N. di ore impegnate				89 + 59
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative. Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro. Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti. Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto. Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.		Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali. Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro. Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.		LE MONDE DE LA RESTAURATION – SERVICE L'accueil – la restauration Service en salle Habitudes alimentaires en France Carte et menu Les vins Le bar et les boissons
PROVA ESPERTA:				
Prova scritta e/o orale				

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 22
--	--	---------

II PERIODO

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

U.D.A. 1 TITOLO: GLI STRUMENTI DI LAVORO			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE		PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		
N. di ore impegnate			18
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Applicare gli strumenti di calcolo percentuale, di calcolo finanziario e di riparto per risolvere i problemi della gestione dell'impresa turistico - ristorativa	Calcolo percentuale diretto e inverso, sopra e sotto cento Interesse e montante, sconto commerciale e valore attuale; riparti proporzionali diretti semplici e composti	I calcoli percentuali; I calcoli percentuali sopracento e sottocento L'interesse e il montante; Lo sconto e il valore attuale commerciale; I riparti proporzionali diretti	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Svolgimento di esercizi e commento dei risultati ottenuti in relazione ai calcoli percentuali, riparti e calcolo dell'interesse.			
U.D.A. 2 TITOLO: IL TURISMO E IL MERCATO TURISTICO			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23
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 SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 23
--	--	---------

U.D.A. 3 TITOLO: LA COSTITUZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE		PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		
N. di ore impegnate			18
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
● Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica; ● Illustrare gli adempimenti derivanti gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa ● Individuare le operazioni della gestione aziendale; ● Individuare e utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale	● Attività economica; ● Azienda e sue tipologie; ● Soggetti interni ed esterni all'azienda; ● Forme giuridiche d'impresa; ● Soggetto giuridico e soggetto economico; ● Costituzione dell'impresa; ● Operazioni di gestione; ● Equilibrio monetario ed economico; ● Patrimonio e Situazione patrimoniale	● L'attività economica e l'azienda; ● La forma giuridica dell'impresa; ● Le norme sulla costituzione dell'impresa; ● La gestione dell'impresa;	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Quesiti a risposta multipla; quesiti a completamento degli schemi di conto economico e di stato patrimoniale.			
U.D.A. 4 TITOLO: I DOCUMENTI DELLE OPERAZIONI DI GESTIONE			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23
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 SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 24
--	--	---------

• Compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita		• I regolamenti in denaro contante e con bonifico bancario; • Gli assegni; • I servizi bancari di incasso elettronico; • Le cambiali
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:		
Quesiti a risposta multipla, esercizi di compilazione dei documenti relativi alla compravendita ed alle modalità di pagamento.		
U.D.A. 5 TITOLO: : LE CARATTERISTICHE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI DELLE IMPRESE TURISTICO - RISTORATIVE		
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	A.S.2022-23
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE		PERIODO: SECONDO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	
		N. di ore impegnate 17
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
• Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa turistico - ristorativa; • Illustrare il ruolo svolto dal personale operante nei diversi settori; • Applicare la normativa nei contesti di riferimento; • Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico - ristorative; • Redigere la contabilità di settore; • Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico - ristorativa	• Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico - ristorativa; • Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico - ristorativa; • Documentazione delle operazioni di gestione dell'impresa turistico - ristorativa	• Le imprese di viaggio; • Le agenzie di viaggio; • I Tour operator e i tour organizer; • Le imprese ricettive; • La gestione delle imprese ricettive; • Le imprese ristorative; • La gestione delle imprese ristorative; • L'analisi dell'andamento della gestione.
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:		
Quesiti a risposta multipla, colloquio orale.		
U.D.A. 6 TITOLO: I FINANZIAMENTI DELLE IMPRESE TURISTICO - RISTORATIVE		
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	A.S.2022-23
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 SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 25
--	--	---------

		N. di ore impegnate		18	
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI	
- Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione; - calcolare l'interesse e lo sconto		- Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento; - Capitale proprio e capitale di terzi; - Banca e sue funzioni; - Finanziamenti bancari; - Prestito obbligazionario; - Interesse e sconto		- Il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali; - I finanziamenti bancari	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:					
- Svolgere un esercizio in cui si calcola l'interesse semplice ed il montante e calcolare lo sconto commerciale ed il valore attuale - Analizzare oralmente le possibili fonti di finanziamento in relazione alla forma giuridica dell'impresa ed all'attività di gestione					
U.D.A. 7 TITOLO: LA CONTABILITÀ E IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO – RISTORATIVE					
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2022-23	
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE			PERIODO:	SECONDO	
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				99	
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI					
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti				
				N. di ore impegnate	18
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI	
- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico - ristorativa; - Redigere la contabilità di settore; - Interpretare i dati del bilancio d'esercizio		- Sistema informativo aziendale; - Scritture contabili dell'impresa turistico - ristorativa; - Contabilità elementari, sezionali e complesse; - Contabilità generale; - Bilancio d'esercizio; - Interpretazione del bilancio d'esercizio; - Indici di bilancio e margini patrimoniali		- La comunicazione aziendale; - Le scritture dell'impresa turistico - ristorativa; - La contabilità generale; - Le scritture di assestamento; - Il bilancio d'esercizio; - L'analisi di bilancio	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:					
- Svolgere un esercizio in cui e' richiesto di elaborare uno stato patrimoniale ed un conto economico - Commentare oralmente la struttura dei costi di un'azienda attraverso l'analisi di bilancio					
U.D.A.8 TITOLO: L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO - RISTORATIVE					
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2022-23	
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE			PERIODO:	SECONDO	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 26
--	--	---------

Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	
		N. di ore impegnate 18
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
• Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico - ristorativa; • Classificare i costi delle imprese turistico - ristorative; • Determinare i costi delle imprese turistico - ristorative; • determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico - ristorative; • Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi; • individuare gli elementi procedurali delle imprese turistico - ristorative	• Gestione economica dell'impresa turistico - ristorativa; • Metodi di calcoli dei costi; • Prezzo di vendita nelle imprese turistico - ristorative	• La classificazione dei costi; • I metodi di calcolo dei costi; • Il diagramma di redditività; • Il food and beverage cost; • La fissazione del prezzo di vendita
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:		
Svolgere un esercizio in cui e' richiesto di elaborare il costo complessivo di un settore Commentare oralmente la configurazione del costo		
U.D.A. 9 TITOLO: I CONTRATTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE		
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	A.S.2022-23
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 SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 27
--	--	---------

Commentare oralmente i vari contratti di lavoro e le certificazioni di qualità				
U.D.A. 10 TITOLO: I CONTRATTI DI LAVORO E LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO				
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2022-23
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 SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 28
--	--	---------

II PERIODO

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

U.D.A. 1 TITOLO: RAPPORTI CON IL CLIENTE			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA		PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n.(di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.		
N. di ore impegnate			20
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore.	Lessico e fraseologia di settore. Rapporti con il cliente	Prendere un' ordinazione al bar	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
verifica orale/pratica			
U.D.A.2 TITOLO: IL VINO			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA		PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n.(di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici		
N. di ore impegnate			30
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Individuare la produzione enoica italiana. Classificare vini in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi e del vino vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.	Caratteristiche dell' enografia nazionale. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Caratteristiche delle aziende enogastronomiche. Principi di enologia.	Il vino Analisi delle caratteristiche organolettiche Abbinamento cibo/vino	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
verifica orale/pratica			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 29
--	--	---------

U.D.A. 3 Titolo: I Distillati / Cocktail				
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2022-23
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA			PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n.(di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici			
N. di ore impegnate				20
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Individuare la produzione enoica italiana.		Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Tecniche avanzate di bar		I Distillati / Cocktail
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:				
verifica orale/pratica				

U.D.A. 4 Titolo: LA CUCINA DI SALA				
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2022-23
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA			PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n.(di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici			
N. di ore impegnate				19
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada. Realizzare porzionature in sala.		Tecniche avanzate di sala.		La cucina di sala Tecnica del Flambè
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:				
verifica orale/pratica				

U.D.A.5 Titolo: CARATTERISTICHE DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE				
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			A.S.2022-23
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA			PERIODO:	SECONDO

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 30
--	--	---------

Monte ore curriculare annuale n.(di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		132
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	
		N. di ore impegnate 20
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.	Caratteristiche delle aziende enogastronomiche.	Servizio di catering e servizio di banqueting
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:		
verifica orale/pratica		
U.D.A.6 Titolo: CLASSIFICAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE ANALCOLICHE ALCOLICHE DISTILLATI		
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	A.S.2022-23
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA		PERIODO: SECONDO
Monte ore curriculare annuale n.(di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		132
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico , merceologico , chimico fisico, nutrizionale e gastronomico Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti	
		N. di ore impegnate 20
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.	Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati.	Momenti di servizio in sala Classificazione delle bevande (analcoliche, alcoliche, distillati)
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:		
verifica orale/pratica		
U.D.A.7 Titolo: LE CARATTERISTICHE DELLE BEVANDE ALCOLICHE FERMENTATE		
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	A.S.2022-23
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA		PERIODO: SECONDO
Monte ore curriculare annuale n.(di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		20
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE 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 14
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 31
--	--	---------

Individuare la produzione enoica italiana. Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.		Caratteristiche dell'enografia nazionale. Principi di enologia. Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre.		Il vino La birra		
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:						
verifica orale/pratica						
U.D.A.8 Titolo: METODI DI ANALISI ORGANOLETTICA E ABBINAMENTO CIBO-VINI E ALTRE BEVANDE						
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA				A.S.2022-23	
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA				PERIODO:		SECONDO
Monte ore curriculare annuale n.(di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)					132	
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI						
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico , merceologico , chimico fisico, nutrizionale e gastronomico Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera				
N. di ore impegnate					20	
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI		
Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.		Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre Bevande. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande		I sentori del vino Terminologia di settore Gli abbinamenti cibo-vino		
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:						
verifica orale/pratica						
U.D.A.9 Titolo: TECNICHE AVANZATE DI BAR						
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA				A.S.2022-23	
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA				PERIODO:		SECONDO
Monte ore curriculare annuale n.(di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)					132	
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI						
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza , trasparenza e tracciabilità dei prodotti.				
N. di ore impegnate					20	
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI		
Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi.		Tecniche avanzate di bar.		Attrezzature di bar Modi e metodi di mescita		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 32
--	--	---------

PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
verifica orale/pratica			
U.D.A.10 TITOLO: TECNICHE AVANZATE DI SALA			
CLASSE: IV	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA		PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale n.(di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			132
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Attuare strategie di pianificazione ,compensazione ,monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.		
N. di ore impegnate			19
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Simulare la realizzazione di buffet e banchetti. Realizzare porzionature in sala. Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda. Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.	Tecniche avanzate di sala	La mise en place per eventi e occasioni particolare Porzionatura degli alimenti davanti al cliente Presa della comanda Cucina flambè	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
verifica orale/pratica			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 33
--	--	---------

II PERIODO

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

U.D.A. 1 Titolo: VALORE CULTURALE DEL CIBO E RAPPORTO TRA GASTRONOMIA E SOCIETA'			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			66
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici			
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera		
		N. di ore impegnate	11
Abilità	Conoscenze	contenuti	
Individuare le componenti culturali della gastronomia. Riconoscere gli stili di cucina attuali Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.	Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Il cibo come bisogno fisiologico ed esperienza culturale La cultura gastronomica tra nuove tendenze e tradizioni	Il cibo come esperienza culturale Concetto di alimentazione e cucina come espressione della cultura e delle tradizioni, della storia locale e nazionale. La cultura gastronomica tra nuove tendenze e tradizioni Stili alimentari alternativi Nuovi modelli alimentari	
prova esperta :			
verifiche orali			
U.D.A. 2 Titolo: STILI ALIMENTARI E DIETA EQUILIBRATA NELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE E COLLETTIVA			
CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA		A.S.2022-23
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	PERIODO:	SECONDO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			66
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici			
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera		
		N. di ore impegnate	16
Abilità	Conoscenze	contenuti	
Individuare le caratteristiche della ristorazione contemporanea	Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva Le classi ristorative	Le classi restorative La ristorazione commerciale	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 34
--	--	---------

Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione , elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche ,in relazione alla tipologia di clienti Progettare menu differenti per tipologia di struttura ristorativa e di eventi	La ristorazione commerciale ,la ristorazione collettiva, il catering e la ristorazione viaggiante, il banqueting	La ristorazione collettiva La ristorazione viaggiante Il catering Il banqueting
---	--	--

prova esperta :

verifiche orali

U.D.A. 3 Titolo: ELABORARE MENU E CARTE IN RELAZIONE ALLE NECESSITÀ DIETOLOGICHE E NUTRIZIONALI DELLA CLIENTELA

CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	A.S.2022-23
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	PERIODO: SECONDO

Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n. **66**

Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici

Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
---	--

N. di ore impegnate 16

Abilità	Conoscenze	contenuti
Riconoscere il ruolo del menu. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu. Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target di clienti. Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. Elaborare menu e carte in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.	Criteri di elaborazione di menu e carte Il menu nella storia Principali tipi di menu e carte Menu per esigenze particolari	Storia del menu Tipologie di menu e carte La redazione del menu I momenti del servizio Menu per la salute Menu per intolleranze

prova esperta :

verifiche orali

U.D.A. 4 Titolo: PRODOTTI ENOGASTRONOMICI E TUTELA DEL MARCHIO DI QUALITÀ.

CLASSE: III	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA	A.S.2022-23
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	PERIODO: SECONDO

Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n. **66**

Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione SECONDO PERIODO (III e IV anno) articolazione SALA E VENDITA	Pag. 35
--	--	---------

Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Controllare ed utilizzare gli alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico,nutrizionale e gastronomico.	
	N. di ore impegnate	29
Abilità	Conoscenze	contenuti
Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. Distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti	Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Criteri di qualità degli alimenti Caratteristiche merceologiche,chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti La tutela della tipicità(DOP,IGP,STG,PAT De.Co)	La qualità totale Concetto di tipicità I marchi di qualità
prova esperta :		
verifiche orali		