



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 – TERZO PERIODO (V anno)

**Indirizzo Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
ARTICOLAZIONE CUCINA**

A.S.2022/2023

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 2
--	---	--------

III PERIODO

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

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

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 3
--	---	--------

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

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 4
--	---	--------

rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto. <u>Altre espressioni artistiche</u> Interpretare criticamente un' opera d'arte visiva e cinematografica. Analizzare le relazioni tra le istituzioni artistiche e culturali del territorio e l'evoluzione della cultura del lavoro e delle professioni	letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici. Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali. Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi con riferimento al periodo studiato. <u>Altre espressioni artistiche</u> Evoluzione delle arti visive nella cultura del Novecento. Rapporto tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche. Beni artistici ed istituzioni culturali del territorio.	
---	---	--

PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:

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

U.D.A. N.3 IL NOVECENTO

CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA	A.S.2022-23
------------------	---	--------------------

DISCIPLINA:	Lingua e letteratura italiana	PERIODO	III
--------------------	--------------------------------------	----------------	------------

Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) **99**

COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI

COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
---	--

N. di ore impegnate **39**

ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
<u>Lingua</u> Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico. Comparare e utilizzare termini tecnici e scientifici nelle diverse lingue. Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento	<u>Lingua</u> Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio. Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue. Strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.	La prima metà del 900 • Crepuscolari e futuristi La narrativa del primo Novecento • Il genere del romanzo • Il nuovo romanzo psicologico di fine Ottocento Italo Svevo • La vita, le opere, il pensiero, lo stile • "Una Vita" e "Senilità" • "La Coscienza di Zeno" • Scelta di brani antologici

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 5
--	---	--------

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

PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:

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

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 6
--	---	--------

III PERIODO

LINGUA INGLESE

U.D.A. 1 COOKING			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		A.S.2022-23
DISCIPLINA:	Lingua INGLESE	PERIODO	III
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Padroneggiare la Lingua Inglese per scopi comunicativi ed utilizzare linguaggi settoriali relativi al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento). Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di Team Working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.		
			N. di ore impegnate 59
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, distudio e di lavoro Utilizzare strategie nell' interazione e nell'esposizione orale inrelazione agli elementi di contesto. Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti notid'attualità, di studio e di lavoro. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie,messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo. Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testiscritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano. Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi ecommenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo. Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa lanomenclatura internazionale codificata. Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativiall'ambito di studio e di lavoro e viceversa. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini dellamediazione linguistica e della comunicazione interculturale.	Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studioe di lavoro tipici del settore Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipotecnico-professionale. Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e aicontesti d'uso. Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche conl'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settored'indirizzo. Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazionisociali e di lavoro. Lessico di settore codificato da organismi internazionali. Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggiospecifico di settore. Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare alsettore d'indirizzo. Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.	◆ The catering industry ◆ Diet and nutrition ◆ Safety procedures ◆ The world of pastry ◆ Basic ingredients ◆ Basic techniques ◆ 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 TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 7
--	---	--------

III PERIODO

STORIA

U.D.A. N.1 DAL RISORGIMENTO ALLA FINE DELL'OTTOCENTO			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		A.S.2022-23
DISCIPLINA:	STORIA	PERIODO	III
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.		
			N. di ore impegnate
			14
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI
Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.		Principali persistenze e processi di trasformazione tra la preistoria e il secolo IX in Italia, in Europa e nel mondo. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento. Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale. Lessico delle scienze storico-sociali. Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione). Strumenti della ricerca storica (es.: vari tipi di fonti, carte geo-storiche e tematiche, mappe, statistiche e grafici). Strumenti della divulgazione storica (es.: testi scolastici e divulgativi, anche multimediali; siti web).	- La seconda rivoluzione industriale e la questione sociale - Le guerre d'indipendenza e l'unita' d'Italia - L'imperialismo e il mondo extra-europeo - I problemi dell'Italia postunitaria
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Quesiti aperti e chiusi			
U.D.A. N.2 LA "BELLE EPOQUE" E LA PRIMA GUERRA MONDIALE			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		A.S.2022-23
DISCIPLINA:	STORIA	PERIODO	III

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 8
--	---	--------

Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	
		N. di ore impegnate 15
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.	Principali persistenze e processi di trasformazione secolo XIX in Italia, in Europa e nel mondo. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento. Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale. Lessico delle scienze storico-sociali. Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione). Strumenti della ricerca storica (es.: vari tipi di fonti, carte geo-storiche e tematiche, mappe, statistiche e grafici). Strumenti della divulgazione storica (es.: testi scolastici e divulgativi, anche multimediali; siti web).	- L'inizio della società di massa in Occidente; - La Belle époque - L'età giolittiana; - La prima guerra mondiale
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:		
Quesiti orali e scritti		
U.D.A. N.3 I TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE		
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA	A.S.2022-23
DISCIPLINA:	STORIA	PERIODO III
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche,	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 9
--	---	--------

economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.		
		N. di ore impegnate 15
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.	Principali persistenze e processi di trasformazione secolo XIX in Italia, in Europa e nel mondo. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento. Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale. Lessico delle scienze storico-sociali. Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione). Strumenti della ricerca storica (es.: vari tipi di fonti, carte geo-storiche e tematiche, mappe, statistiche e grafici). Strumenti della divulgazione storica (es.: testi scolastici e divulgativi, anche multimediali; siti web).	La rivoluzione russa e l'URSS da Lenin a Stalin; La crisi del dopoguerra; Il fascismo; La crisi del '29 e le sue conseguenze negli Stati Uniti e nel mondo; - il nazismo; - la shoah e gli altri genocidi del XX secolo; - la seconda guerra mondiale - l'Italia dal Fascismo alla Resistenza e le tappe di costruzione della democrazia repubblicana
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:		
Quesiti orali e scritti		
U.D.A. N.4 L'ITALIA NEL SECONDO NOVECENTO		
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA	
DISCIPLINA:	STORIA	A.S.2022-23
		PERIODO III
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	
		N. di ore impegnate 15
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.	Principali persistenze e processi di trasformazione secolo XIX in Italia, in Europa e nel mondo.	L'ONU, la questione tedesca, i due blocchi,

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 10
--	---	---------

Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.	Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento. Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale. Lessico delle scienze storico-sociali. Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione). Strumenti della ricerca storica (es.: vari tipi di fonti, carte geo-storiche e tematiche, mappe, statistiche e grafici). Strumenti della divulgazione storica (es.: testi scolastici e divulgativi, anche multimediali; siti web).	l'età di Kruscev e Kennedy - Gli anni '50 e '60 in Italia - Il crollo del sistema sovietico, - Il processo di formazione dell'Unione Europea
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:		
Quesiti a risposta multipla, colloquio orale.		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 11
--	---	---------

III PERIODO

RELIGIONE

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

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 12
--	---	---------

Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni , sociali anche in riferimento alla realtà contemporanea Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura religiosa. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche religiose.		Le radici ebraiche del cristianesimo e la singolarità della rivelazione cristiana.. Lessico delle scienze storico-religiose.		L'ebraismo		
PROVA ESPERTA :						
Colloquio orale L'idea della morte e dell'aldilà						
U.D.A.3- Titolo: GESÙ IL CRISTO						
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA				A.S. 22/23	
DISCIPLINA:	RELIGIONE	PERIODO:			TERZO	
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 3 di accoglienza ed orientamento)					33	
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI						
COMPETENZA DISCIPLINARE		Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro				
					N. di ore impegnate	8
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI		
Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento. Riconoscere le fonti nella comprensione della vita e dell'opera di Cristo		Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti;modelli interpretativi;periodizzazione). La persona, il messaggio e l'opera di Cristo nei Vangeli e nella tradizione della Chiesa.		Il racconto del Nuovo Testamento		
Colloquio orale. Martin Buber, una personalità di spicco nella cultura ebraica, diceva: “Gesù è l'ebreo centrale. Con una mano stringe quelle dei suoi fratelli ebrei e con l'altra quelle dei suoi discepoli cristiani”. Che cosa pensate di questo messaggio di apertura e rispetto nei confronti di una religione diversa dalla propria?						
U.D.A. 4-TITOLO: I TESTI SACRI						
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA				A.S. 22/23	
DISCIPLINA:	RELIGIONE	PERIODO:			TERZO	
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 3 di accoglienza ed orientamento)					33	
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI						

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 13
--	---	---------

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 TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 14
--	---	---------

III PERIODO
MATEMATICA

U.D.A. 1 TITOLO: DISEQUAZIONI E FUNZIONI			
CLASSE:V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		A.S.2022-23
DISCIPLINA:	MATEMATICA	PERIODO	TERZO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni		
N. di ore impegnate			23
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Risolvere disequazioni di secondo grado. Risolvere sistemi di disequazioni Rappresentare in un piano cartesiano e studiare le funzioni $f(x) = a^x$, $f(x) = \log x$. Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico.	Disequazioni di secondo grado. Sistemi di disequazioni Funzioni polinomiali; funzioni razionali e irrazionali; funzioni esponenziali e logaritmiche.	Disequazioni di secondo grado Sistemi di disequazioni. Classificazione delle funzioni La funzione polinomiale Le funzioni razionali e irrazionali. La funzione esponenziale: proprietà e grafico La funzione logaritmica: proprietà e grafico	
PROVA ESPERTA :			
Verifica scritta e/o orale			
U.D.A. 2 TITOLO: LIMITI E CONTINUITÀ			
CLASSE:V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		A.S.2022-23
DISCIPLINA:	MATEMATICA	PERIODO	TERZO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni		
N. di ore impegnate			23
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Calcolare limiti di funzioni Analizzare esempi di funzioni discontinue in qualche punto.	Continuità e limite di una funzione. Limiti notevoli di funzioni.	Concetto di limite Definizione dei vari limiti Teoremi sui limiti Funzioni continue Forme indeterminate Limiti notevoli	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 15
--	---	---------

		Punti di discontinuità Asintoti
PROVA ESPERTA :		
Verifica scritta e/o orale		
U.D.A. 3 TITOLO: DERIVATE		
CLASSE:V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA	A.S.2022-23
DISCIPLINA:	MATEMATICA	PERIODO TERZO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	
		N. di ore impegnate 23
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Calcolare derivate di funzioni. Analizzare esempi di funzioni non derivabili in qualche punto.	Concetto di derivata di una funzione.	Derivata di una funzione e suo significato geometrico Equazione della retta tangente ad una curva Formule per il calcolo della derivata Monotonia di una curva
PROVA ESPERTA :		
Verifica scritta e/o orale		
U.D.A. 4 TITOLO: STUDIO DI FUNZIONI RAZIONALI INTERE E FRATTE		
CLASSE:V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA	A.S.2022-23
DISCIPLINA:	MATEMATICA	PERIODO TERZO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	
		N. di ore impegnate 20
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Rappresentare sul piano cartesiano le principali funzioni incontrate.	Le funzioni e la loro rappresentazione	Le funzioni razionali intere e fratte: calcolo del dominio. Le funzioni razionali intere e fratte: segno. Le funzioni razionali intere e fratte: intersezione con gli assi Le funzioni razionali intere e fratte: individuazione degli eventuali asintoti Studio della crescita e decrescenza Le funzioni razionali intere e fratte: grafico probabile
PROVA ESPERTA :		
Verifica scritta e/o orale		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 16
--	---	---------

III PERIODO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

U.D.A.1 Titolo: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE				
CLASSE: V		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		A.S.2022-23
DISCIPLINA:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.				66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico -predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche -agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse		
N. di ore impegnate				10
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI	
Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni		Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	L'era della globalizzazione, i nuovi prodotti alimentari Cibo e religioni	
PROVA ESPERTA :				
prova orale e scritta				
U.D.A. 2 Titolo: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA, DIETE E STILI ALIMENTARI				
CLASSE: V		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		A.S.2022-23
DISCIPLINA:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.				66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012		-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico -predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche		
N. di ore impegnate				17
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI	
Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.		Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.	Principi di alimentazione razionale e equilibrata in relazione alle esigenze fisiologiche e ai diversi stili alimentari.	
PROVA ESPERTA :				
prova orale e/o scritta				
U.D.A. 3 Titolo: LA DIETA NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE				
CLASSE: V		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		A.S.2022-23

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 17
--	---	---------

DISCIPLINA:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.				66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico -predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche			
N. di ore impegnate				17
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI		
Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.	Principi di alimentazione razionale e equilibrata in relazione alle diverse condizioni fisiologiche e come cura e prevenzione nelle principali patologie.		
PROVA ESPERTA :				
prova scritta e/o orale				
U.D.A. 4 TITOLO: QUALITÀ E SICUREZZA NELLA FILERA ALIMENTARE				
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA			A.S.2022-23
DISCIPLINA:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.				66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico -agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse			
N. di ore impegnate				16
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI		
Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Redigere un piano di HACCP. Individuare le nuove tendenze del settore alimentare	Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. Il Sistema HACCP. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Certificazioni di qualità dei prodotti alimentari.	Igiene e sicurezza degli alimenti. La contaminazione degli alimenti. I principali contaminanti alimentari. Le malattie di origine batterica e virale, parassitosi Filiera agroalimentare Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità		
PROVA ESPERTA :				
prova orale e scritta				

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 18
--	---	---------

III PERIODO

SECONDA LINGUA STRANIERA / FRANCESE

U.D.A. 1 TITOLO: LA SÉCURITÉ ET L'ALIMENTATION				
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina			A.S.2022-23
DISCIPLINA: Seconda Lingua straniera- Francese		PERIODO:	TERZO	
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Padroneggiare la Lingua francese per scopi comunicativi ed utilizzare linguaggi settoriali relativi al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento). Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.			
N. di ore impegnate				16
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI		
Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative. Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi. Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto ed agli interlocutori. Tecniche d'uso dei dizionari settoriali, multimediali e in rete. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale. Aspetti socio-culturali della Lingua Francese e dei Paesi francofoni.	- L'HACCP - Les sept principes de l'HACCP - La maîtrise des points critiques - Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires - Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments		
PROVA ESPERTA:				
Prova scritta e/o orale				
U.D.A. 2 TITOLO: RÉGIMES ET NUTRITION				
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina			A.S.2022-23
DISCIPLINA: Seconda Lingua straniera- Francese		PERIODO:	TERZO	
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	- Padroneggiare la Lingua francese per scopi comunicativi ed utilizzare linguaggi settoriali relativi al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento). - Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.			
N. di ore impegnate				16
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 19
--	---	---------

- Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative. - Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi. - Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che la caratterizzano. - Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.	- Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto ed agli interlocutori. - Tecniche d'uso dei dizionari settoriali, multimediali e in rete. - Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale. - Aspetti socio-culturali della Lingua Francese e dei Paesi francofoni	Les aliments bons pour la santé Les aliments biologiques Les OGM Le régime méditerranéen Les allergies et les intolérances alimentaires Le régime pour cœliaque Les troubles du comportement alimentaire L'alimentation du sportif et l'alimentation de l'adolescent Les régimes alternatifs: macrobiotique, végétarien et végétalien Recettes: macrobiotique et végétarienne Les régimes alternatifs: le crudorisme, le régime fruitarien et les régimes dissocié
--	---	--

PROVA ESPERTA:

Prova scritta e/o orale

U.D.A. 3 TITOLO: LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION - TROUVER EN TRAVAIL

CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina	A.S.2022-23
DISCIPLINA: Seconda Lingua straniera- Francese	PERIODO: TERZO	
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		66

COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI

COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	- Padroneggiare la Lingua francese per scopi comunicativi ed utilizzare linguaggi settoriali relativi al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento). - Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
---	---

N. di ore impegnate **16**

ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative. Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi. Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto ed agli interlocutori. Tecniche d'uso dei dizionari settoriali, multimediali e in rete. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale. Aspetti socio-culturali della Lingua Inglese e dei Paesi francofoni.	- Comment devenir chef de cuisine - Comment devenir directeur de la restauration - Les nouveaux métiers de la restauration - Le CV - La lettre de motivation - L'offre d'emploi

PROVA ESPERTA :

Prova scritta e/o orale

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 20
--	---	---------

U.D.A. 4 TITOLO: CULTURE CULINAIRE				
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina			A.S.2022-23
DISCIPLINA: Seconda Lingua straniera- Francese		PERIODO:	TERZO	
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	- Padroneggiare la Lingua francese per scopi comunicativi ed utilizzare linguaggi settoriali relativi al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento). - Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.			
N. di ore impegnate				11
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI		
Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative. Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi. Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto ed agli interlocutori. Tecniche d'uso dei dizionari settoriali, multimediali e in rete. · Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale. Aspetti socio-culturali della Lingua Inglese e dei Paesi francofoni.	- Géographie de l'art culinaire - Histoire de l'art culinaire - Traditions culinaires - Société et identité - Cuisine et communication - Les institutions		
PROVA ESPERTA :				
Prova scritta e/o orale				

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 21
--	---	---------

III PERIODO

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

U.D.A. 1 TITOLO: IL MERCATO TURISTICO			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina		A.S.2022-23
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE		PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		
N. di ore impegnate			16
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento.	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale, normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore	- Il mercato turistico internazionale; - Gli organi e le fonti normative internazionali; - Il mercato turistico nazionale; - Gli organi e le fonti normative interne; - Le nuove tendenze del turismo	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Verifica orale			
U.D.A. 2 TITOLO: IL MARKETING			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina		A.S.2022-23
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE		PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		
N. di ore impegnate			26
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, utilizzare le tecniche di marketing	Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico – ristorativo, tecniche di web marketing	- Il marketing: aspetti generali; - Il marketing strategico; - Il marketing operativo; - Il web marketing; - Il marketing plan	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Test a risposta multipla			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 22
--	---	---------

U.D.A. 3 TITOLO: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina		A.S.2022-23
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE		PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		
N. di ore impegnate			21
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Applicare tecniche di benchmarking; individuare i target e gli indicatori di performance monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati.	Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica; elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità; tecniche di reportistica aziendale; tecniche di analisi per indici.	- La pianificazione e la programmazione - Il budget - Il business plan	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Compilazione di una di budget degli investimenti o budget economico			
U.D.A. 4 TITOLO: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO – RISTORATIVO			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina		A.S.2022-23
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE		PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		
N. di ore impegnate			13
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto, individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti	Normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese turistico – ristorative, responsabilità degli operatori di settore	- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro; - Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali; - I contratti delle imprese ristorative	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Prove semi strutturate			
U.D.A. 5 TITOLO: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 23
--	---	---------

CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina		A.S.2022-23
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE		PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	-Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		
N. di ore impegnate			13
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing	Consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare, prodotti a km 0	- Le abitudini alimentari e l'economia del territorio; - I marchi di qualità alimentare	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Prove strutturate o semi strutturate			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 24
--	---	---------

III PERIODO

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

U.D.A. 1 Titolo: SERVIZI PARTICOALRI IN SALA			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina		A.S.2022-23
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA		PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale n.(di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.		
			N. di ore impegnate 19
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambè di prestigio. proposte di cucina alla lampada. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore	Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala. Origine ed evoluzione della cucina di sala Strumenti e tecniche per la cucina alla lampada Ricette di piatti alla lampada	L'evoluzione storica della cucina di sala. La mise en place della cucina di sala. Le tecniche della cucina di sala.	
PROVA ESPERTA :			
VERIFICA ORALE			
U.D.A. 2 Titolo: LA BANCHETTISTICA			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina		A.S.2022-23
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA		PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale n.(di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.		
			N. di ore impegnate 20
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Simulare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. Simulare la realizzazione di banchetti e buffet	Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Il servizio per banchetti : allestimento della sala e organizzazione del lavoro, cocktail party.	l'organizzazione dei banchetti. La preparazione della sala per i banchetti Il personale di servizio nei banchetti L'organizzazione dei buffet	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 25
--	---	---------

Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore		Le tipologie dei buffet.
PROVA ESPERTA :		
VERIFICA ORALE		
U.D.A. 3 TITOLO:IL VINO		
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione cucina	A.S.2022-23
DISCIPLINA: LABORATORIO SALA E VENDITA	PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale n.(di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	
		N. di ore impegnate 20
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Eseguire analisi sensoriali del vino. Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.	Principi di analisi sensoriale dei vini. Enografia nazionale e internazionale	Il vino Analisi delle caratteristiche organolettiche Abbinamento /cibo vino
PROVA ESPERTA :		
VERIFICA ORALE		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 26
--	---	---------

III PERIODO

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

U.D.A. 1 Titolo: Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		A.S.2022-23
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale (di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			132 (di cui 33 in compresenza)
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici			
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico		
		N. di ore impegnate	33
Abilità	Conoscenze	contenuti	
Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. Distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni Riconoscere e spiegare un piatto dalla materia prima alla realizzazione tecnica Realizzare piatti con prodotti tipici	Criteri di qualità degli alimenti Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.	La qualità alimentare La qualità totale La filiera corta e il chilometro zero I marchi di qualità La produzione biologica Gli alimenti GM Nuovi prodotti alimentari	
prova esperta :			
verifiche orali e pratiche di laboratorio			
U.D.A. 2 Titolo: Caratteristiche dei prodotti del territorio			
CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		A.S.2022-23
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale (di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			132 (di cui 33 in compresenza)
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici			
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici		
		N. di ore impegnate	26
Abilità	Conoscenze	contenuti	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 27
--	---	---------

Realizzare piatti con prodotti del territorio Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale. Riconoscere e spiegare un piatto dalla materia prima alla realizzazione tecnica	Realizzare piatti con prodotti del territorio Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.	Realizzare piatti con prodotti del territorio Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.
---	--	--

prova esperta :

verifiche orali e pratiche di laboratorio

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

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

Monte ore curriculare annuale (di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.

132
(di cui 33 in compresenza)

Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici

Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
---	--

N. di ore impegnate 34

Abilità	Conoscenze	contenuti
Simulare eventi di catering e banqueting Progettare menu per tipologia di eventi Organizzare il servizio al buffet attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi	Tecniche di catering e banqueting Pianificazione e organizzazione della produzione e del servizio Menu per eventi e banchetti	-Il catering Caratteristiche e forme di contratto dicatering. -Il banqueting Caratteristiche e forme di banqueting. Il banqueting manager. Organizzazione di un banchetto. Contratto di banqueting. -Il servizio a buffet Classificazione e Organizzazione.

prova esperta :

verifiche orali e pratiche di laboratorio

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

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione TERZO PERIODO (V anno) articolazione CUCINA	Pag. 28
--	---	---------

CLASSE: V	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA		A.S.2022-23
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	PERIODO:	TERZO
Monte ore curriculare annuale (di cui 13 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			132 (di cui 33 in compresenza)
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici			
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010 DIRETTIVA N.5/2012	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.		
N. di ore impegnate		26	
Abilità	Conoscenze	contenuti	
Applicare i criteri e gli strumenti di sicurezza e tutela della salute Simulare un piano HACCP Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari e/o specifiche necessità dietologiche	Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro Sistema HACCP Tipologie di intolleranze alimentari	Sicurezza e tutela nei luoghi di lavoro La sicurezza alimentare La certificazione ISO 9000 La tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti Le regole di buona prassi igienica L'autocontrollo e il sistema HACCP Tutela della salute : -Piatti e menu per il cliente con intolleranze alimentari -Piatti e menu per il cliente con specifiche esigenze nutrizionali e dietoterapiche	
prova esperta :			
verifiche orali e pratiche di laboratorio			