

# CURRICOLO ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE PER UDA

## TRIENNIO

## INDIRIZZO: IPSEOA

ANNO	UdA/Moduli	INSEGNAMENTI/ ASSI coinvolti <sup>1</sup>	COMPITI DI REALTÀ E PRODOTTI <sup>2</sup>	COMPETENZE <sup>3</sup>	SAPERI ESSENZIALI <sup>4</sup>	DURATA (in ore) E PERIODO	PESO NELLA VALUTAZIONE <sup>5</sup>
3	<b>1.1 I Prodotti Ittici e la Sostenibilità à  FPP</b>	FPP Storia Matematica Lingua Inglese Diritto ed Economia Scienze degli Alimenti	<b>Ricettario di prodotti ittici (PESCE AZZURRO)</b>  <b>Realizzazione piatti di pesce con prodotti ittici a km 0 includendo anche il pesce azzurro</b>  <b>Glossario tecnico in lingua inglese (terminologia base)</b>  <b>Relazione individuale</b>	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;  Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro  Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con	Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una ricetta (testo regolativo)  Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione  La struttura linguistica straniera i base  Comprensione e stesura di una ricetta  Stesura di una relazione - Redigere una ricetta in lingua straniera  Riconoscere la terminologia specifica	I quadrimestre 40 h  (dicembre, gennaio, febbraio)	20%

<sup>1</sup> Specificare solo gli insegnamenti coinvolti se si tratta di un'UdA dell'asse in questione oppure gli altri assi con i relativi insegnamenti coinvolti se si tratta di UdA con più assi o di indirizzo.

<sup>2</sup> Indicare i compiti di realtà proposti agli allievi ed i prodotti che ci si aspetta.

<sup>3</sup> Indicare le competenze comuni e quelle proprie degli assi coinvolti.

<sup>4</sup> Inserire i saperi essenziali – conoscenze e abilità - promossi dalle UdA e dai moduli seguendo le diciture degli allegati ministeriali al D.I. 92/2018 e gli allegati delle Linee guida della nuova istruzione professionale (DD n. 1400/2019)

<sup>5</sup> Indicare il peso dell'UdA o del modulo in riferimento alla valutazione che compete agli assi coinvolti (rilevante = 30-35%; medio = 20-25%; limitato = 10-15%).



referimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

Sistema internazionale di misurazioni  
Rapporti e proporzioni percentuali

Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale

Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche tramite software di calcolo

Le certificazioni di tipicità e dei marchi di qualità

Metodi e procedure di preparazione e cottura dei cibi

Le principali tecniche e metodologie di cottura dei pesci, saper distinguere i pesci in base alla loro categoria ( acqua dolce, salata, crostacei, molluschi)

Conoscere i vari tipi di pesce azzurro presente sul nostro territorio (acciuga, sgombero, tonno)



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

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Collaborare e partecipare

Comunicare

Agire in modo autonomo e responsabile

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti

Criteri di valutazione della freschezza, conservazione e norme igieniche dei prodotti ittici

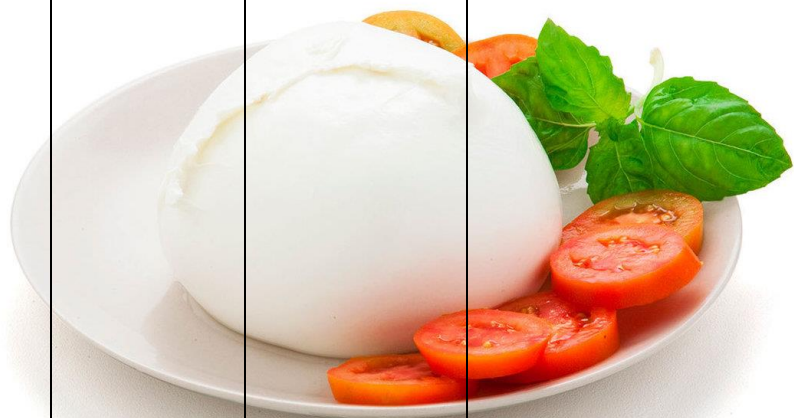
Saper indicare la tecnica di cottura più adeguata per ridurre al minimo la perdita di nutrienti e la modificazione dei caratteri organolettici degli alimenti; saper indicare il giusto metodo di pulizia delle varie categorie

Classificare i pesci in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità

Conservare in modo corretto i prodotti ittici

				<p>enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--

				<p>prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>			
3	<p>1.2</p> <p><b>Sua Maestà oro Bianco: la Mozzarella di Bufala Campana DOP</b></p> <p><b>FPP</b></p>	<p>Italiano</p> <p>Storia</p> <p>FPP</p> <p>Diritto ed Economia</p> <p>Matematica</p> <p>Inglese</p> <p>Francese</p> <p>Scienze degli Alimenti</p> <p>Scienze Motorie</p>	<p><b>Presentazione in power point dell'organizzazione del lavoro in cucina e delle procedure operative per la produzione di un piatto tipico della cucina locale a base di mozzarella di bufala, dall'antipasto al dolce con la variante senza lattosio, glossario in italiano e in lingue straniere.</b></p> <p><b>Relazione individuale</b></p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p>	<p>Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una ricetta (testo regolativo)</p> <p>Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione</p> <p>La struttura linguistica straniera i base</p> <p>Comprensione e stesura di una ricetta</p> <p>Stesura di una relazione - Redigere una ricetta in lingua straniera</p>	<p>II quadrimestre (febbraio, marzo, aprile)</p>	25%



Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari

Riconoscere la terminologia specifica

Sistema internazionale di misurazioni

Rapporti e proporzioni percentuali

Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale

Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche tramite software di calcolo

Le certificazioni di tipicità e dei marchi di qualità

Le intolleranze al lattosio

I latticini in una dieta equilibrata

La specificità di alcuni ingredienti utilizzati con i latticini

Metodi e procedure di preparazione e cottura dei

				<p>contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>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</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Comunicare</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative</p>	<p>cibi</p> <p>La mozzarella come fonte di energia</p> <p>Foglio Excel: tabella delle calorie e dei principali valori nutrizionali (carboidrati, proteine, grassi) del mais, del grano e di altri cereali</p> <p>Distinguere le specificità delle diverse certificazioni e dei diversi marchi di qualità</p> <p>Riconoscere le differenze tra allergie e intolleranze</p> <p>Riconoscere le varie tipologie di latticini creati con le varie tipologie di latte</p> <p>Ideazione e realizzazione di un menù completo ed equilibrato contenente la mozzarella di bufala campana DOP, anche nella variante senza lattosio.</p> <p>Assumere comportamenti alimentari responsabili:</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--



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.

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita

organizzare una corretta alimentazione prima di un impegno muscolare, organizzare un pranzo corretto prima di un allenamento di pallavolo

La nascita della mozzarella: periodo storico italiano

Conoscere le maggiori aree di produzione lattiero-casearia

Conoscere e localizzare le produzioni Lattiero-casearie di "nicchia"

Le varie tipologie di mozzarella sul proprio territorio anche di latte differenti dalla bufala.

Selezionare informazioni e documenti mirati individualmente e in gruppo

Riconoscere le principali caratteristiche dei latticini

Saper combinare i fattori della produzione per produrre un bene;  
Sapere riconoscere la vocazione agricola del

				<p>sostenibili e equilibrati.</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>	<p>proprio territorio</p> <p>Produrre latticini tenendo conto delle risorse del territorio e creare un rapporto preferenziale con le aziende ad impatto zero (agenda 2030)</p>		
3	<p><b>1.3 Energia, Risparmio energetico e spreco alimentare</b></p> <p><b>FPP</b></p>	<p>FPP</p> <p>Italiano</p> <p>Storia</p> <p>Scienze degli Alimenti</p> <p>Matematica</p> <p>Inglese</p> <p>Francese</p> <p>Diritto</p> <p>Religione</p>	<p><b>Opuscolo informativo relativo all'energia utilizzata in Italia e il contributo che la scuola apporta con la raccolta differenziata, il riutilizzo degli scarti alimentari e la trasformazione in energia.</b></p> <p><b>Attività tecnico – pratica di elaborazione di un menu di tre portate (Antipasto, Primo Piatto, Secondo Piatto e contorno) principalmente realizzato con prodotti derivanti dagli scarti</b></p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi</p>	<p>Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati</p> <p>Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto</p> <p>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute</p> <p>Presentare i piatti nel</p>	<p>II Quadrimestr e (marzo, aprile, maggio)</p> <p>40 h</p>	20%

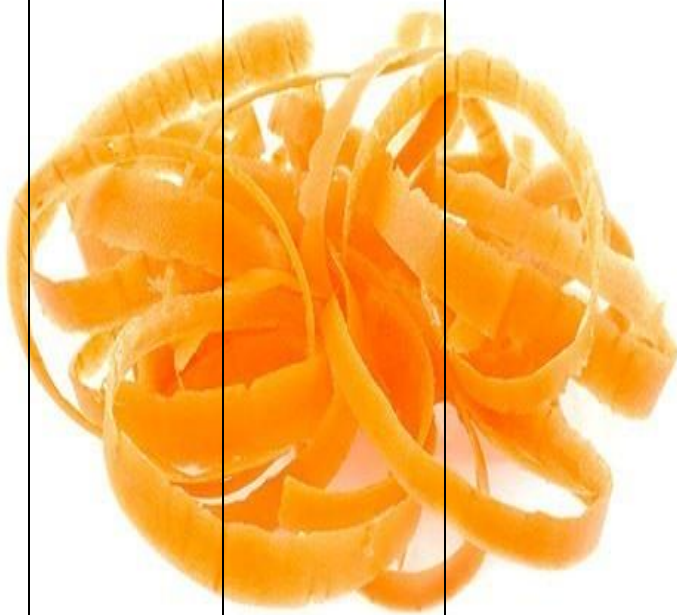
			<p><b>alimentari.</b></p> <p><b>Il percorso di raccolta differenziata in lingue: glossario tecnico specifico in inglese e francese</b></p> <p><b>Test finale scritto e Relazione individuale</b></p>	<p>ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>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</p> <p>Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle</p>	<p>rispetto delle regole tecniche evitando lo spreco delle materie prime utilizzate e relativo riciclo</p> <p>Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue</p> <p>Riconoscere comportamenti e abitudini che possono essere dannosi per l'ambiente, con particolare riferimento all'inquinamento dell'ambiente in cui si vive.</p> <p>Identificare gli ortaggi, conservare correttamente i prodotti, distinguendoli in freschi/avvizziti e valutare l'aspetto merceologico degli alimenti</p> <p>Organizzare e rappresentare i dati in forma grafica utilizzando anche strumenti informatici</p> <p>Conoscenze dell'energie utilizzate in Italia</p> <p>Conoscenza delle norme igieniche e corretta prassi del flusso operativo secondo i principi della "marcia in avanti"</p> <p>Conoscenza dell'esistenza di diversi tipi di rifiuti che</p>		
--	--	--	--	---	--	--	--

Razionalizzare = Risparmiare



				<p>attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici</p>	<p>si producono in laboratorio e dei diversi contenitori per la raccolta differenziata</p> <p>Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti</p> <p>Il concetto di Ecocucina</p> <p>Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche</p> <p>Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata</p> <p>Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale</p> <p>Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico</p> <p>Classificazione, conservazione, aspetti igienici, stagionalità, caratteristiche merceologiche, preparazioni degli ortaggi con tecniche avanzate e le tecniche di taglio degli alimenti</p> <p>Materiale di imballaggio e le normative di base. Sapere che non tutto quello</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

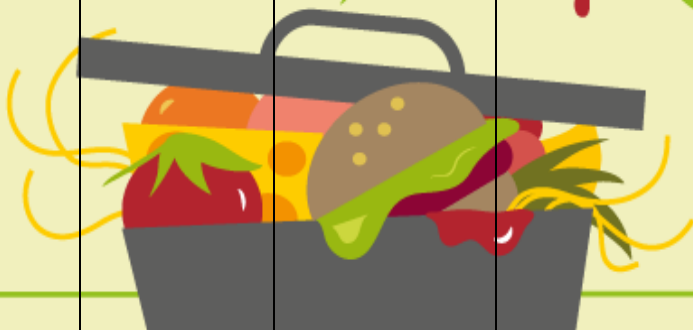
				<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza igienica</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile (riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità)</p> <p>Progettare</p> <p>Comunicare, collaborare e partecipare</p> <p>Risolvere problemi (raccolgere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte).</p>	<p>che si getta è un vero rifiuto: la valorizzazione degli ingredient</p> <p>La terminologia specifica e il linguaggio settoriale</p>		
3	<p>1.4</p> <p><b>PCTO:</b></p> <p><b>Cucina a</b></p> <p><b>Scarto Zero</b></p> <p><b>FPP</b></p>	<p>FPP</p> <p>Italiano</p> <p>Storia</p> <p>Scienze degli Alimenti</p> <p>Diritto ed Economia</p> <p>Scienze Motorie</p> <p>Lingua Inglese</p> <p>Francese</p>	<p><b>Realizzazione di piatti a scarto zero e workshop fotografico delle fasi di preparazione da presentare alle altre classi in una giornata dedicata alla lotta contro lo spreco alimentare</b></p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per</p>	<p>Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una ricetta (testo regolativo)</p> <p>Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione</p> <p>La struttura linguistica straniera i base</p> <p>Comprensione e stesura di</p>	<p>II</p> <p>Quadrimestr e</p> <p>(gennaio, febbraio, marzo)</p> <p>30 h</p>	25%



				<p>interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Utilizzare il patrimonio</p>	<p>una ricetta</p> <p>Stesura di una relazione</p> <p>Redigere una ricetta in lingua straniera</p> <p>Riconoscere la terminologia specifica</p> <p>Sistema internazionale di misurazioni</p> <p>Rapporti e proporzioni percentuali</p> <p>Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale</p> <p>Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche tramite software di calcolo</p> <p>Le certificazioni di tipicità e dei marchi di qualità</p> <p>La celiachia</p> <p>I cereali in una dieta equilibrata</p> <p>La specificità di alcuni</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

				<p>lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>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</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di</p>	<p>ingredienti utilizzati con i cereali</p> <p>Metodi e procedure di preparazione e cottura dei cibi</p> <p>I cereali come fonte di energia</p> <p>Foglio Excel: tabella delle calorie e dei principali valori nutrizionali (carboidrati, proteine, grassi) del mais, del grano e di altri cereali</p> <p>Distinguere le specificità delle diverse certificazioni e dei diversi marchi di qualità</p> <p>Riconoscere le differenze tra allergie e intolleranze</p> <p>Riconoscere i cereali in cui è presente il glutine</p> <p>Ideazione e realizzazione di un piatto completo ed equilibrato contenente cereali, anche nella variante gluten free</p> <p>Assumere comportamenti</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

# LO SPRECO ALIMENTARE



valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Collaborare e partecipare  
Comunicare  
Agire in modo autonomo e responsabile

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza

alimentari responsabili:  
organizzare una corretta alimentazione prima di un impegno muscolare,  
organizzare un pranzo corretto prima di un allenamento di pallavolo

I diversi utilizzi dei cereali nella storia

Conoscere le maggiori aree di produzione cerealicola

Conoscere e localizzare le produzioni cerealicole di "nicchia"

La produzione: i fattori della produzione, i settori della produzione con particolare riferimento al settore primario

Selezionare informazioni e documenti mirati individualmente e in gruppo

Riconoscere le principali caratteristiche dei cereali

Saper combinare i fattori della produzione per produrre un bene

Sapere riconoscere la

				<p>turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di</p>	<p>vocazione agricola del proprio territorio</p>		
--	--	--	--	---	--	--	--

				panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.			
3	<b>1.1 Alcool...più sai e meno rischi</b> <b>BES</b>	Lingua Inglese Scienze degli alimenti Italiano BES Francese Scienze motorie Religione Matematica Discipline economico-aziendali	<b>Elaborazione di un PPT e di un poster pubblicitario da rivolgere a ragazzi/e di pari età per la promozione di stili di vita sani, in particolare riferimento all'abuso di alcol.</b>	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali  Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro  Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi  Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della	Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa  La domanda e l'offerta del mercato degli alcolici  Applicare la normativa vigente in contesti predeterminati  Elaborare dati statistici e interpretarne i risultati Conoscere le unità di misura Conoscenza dei multipli e sottomultipli dei sistemi di misura  Usare le unità di misura per rivelare misurazioni e stime  Effettuare cambi di unità di misura e riconoscere valori equivalenti  Criteri per redigere una relazione	II Quadrimestr e (gennaio, febbraio, marzo, aprile)  32 h	20%

				<p>Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>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</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>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</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle</p>	<p>Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali</p> <p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali</p> <p>Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale</p> <p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali</p> <p>Consultare fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica</p> <p>Redigere testi informativi e argomentativi Raccogliere, selezionare, utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca</p> <p>Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali</p> <p>La classificazione degli alcolici e dei superalcolici</p>		
--	--	--	---	---	---	--	--

				<p>attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p>	<p>Le alternative al consumo degli alcolici</p> <p>La classificazione e il servizio delle bevande analcoliche</p> <p>La preparazione delle bevande analcoliche</p> <p>Eseguire le principali tecniche di base per la preparazione e servizio delle bevande analcoliche</p> <p>Predisporre e servire drink analcolici in base a specifiche esigenze dietologiche.</p> <p>Il vino, valore sacro e sociale.</p> <p>La valenza simbolica del vino e dell'alcol all'interno delle religioni monoteiste</p> <p>Confrontarsi con le abitudini e gli stili alimentari dell'Ebraismo, Islam e Cristianesimo</p>		
--	--	--	--	---	--	--	--

3	<p>1.2 <b>Dev'essere stato un uomo saggio ad inventare la birra</b></p> <p><b>BES</b></p>	<p>Lingua Inglese Scienze degli alimenti Italiano BES Francese Scienze motorie Religione Matematica Discipline economico-aziendali</p>	<p><b>Elaborazione di un PPT descrivendo le fasi produttive della birra e i locali maggiormente interessati alla loro vendita (Pub e Birrerie)</b></p> <p><b>Creare un cartellone con testo, immagini, didascalie e linea storica temporale che descriva la nascita della birra sino ai giorni nostri</b></p> <p><b>Attività tecnico – pratica sulla preparazione di un buffet con abbinamento cibo birra.</b></p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p>	<p>Lessico e fraseologia su argomenti di vita quotidiana e professionale</p> <p>Criteri per redigere una relazione</p> <p>Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali</p> <p>Semplici modalità di scrittura</p> <p>Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale</p> <p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali</p> <p>Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni e testi inerenti la produzione, tradizioni e consumo della birra all'estero.</p> <p>Valenza simbolica della birra nella all'interno delle religioni</p> <p>Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti</p>	<p>II Quadrimestr e (marzo, aprile, maggio)</p> <p>40 h</p>	20%
---	---	--	--	---	---	---	-----

				<p>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</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>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</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p>	<p>o ascoltati</p> <p>Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto</p> <p>Interagire in conversazioni brevi su temi di carattere professionali</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse professionale</p> <p>Redigere testi informativi e argomentativi</p> <p>Raccogliere, selezionare, utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca</p> <p>Produrre testi corretti nelle varie lingue</p> <p>Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali</p> <p>Applicare il metodo di ricerca e di studio adottati in ambito interdisciplinare</p> <p>Conoscere le unità di misura</p>		
--	--	--	--	---	--	--	--

				<p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</p> <p>Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</p> <p>Comunicare</p> <p>Collaborare e Partecipare</p> <p>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p>	<p>Conoscenza dei multipli e sottomultipli dei sistemi di misura</p> <p>Sistema internazionale di misurazioni</p> <p>Rapporti e proporzioni percentuali</p> <p>Usare le unità di misura per rivelare misurazioni e stime</p> <p>Effettuare cambi di unità di misura e riconoscere valori equivalenti</p> <p>Eseguire il calcolo calorico della birra e confrontare la sua composizione percentuale</p> <p>Produzione e profilo chimico-nutrizionale della birra</p> <p>La fermentazione alcolica</p> <p>Assorbimento e metabolizzazione dell'alcol</p> <p>Tecniche di base di bar inerente al servizio di caffetteria e bevande analcoliche</p> <p>Tecniche di Sala inerenti i</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

				<p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>	<p>servizi speciali</p> <p>La terminologia specifica e il linguaggio settoriale</p> <p>Eseguire correttamente le procedure per la realizzazione del servizio della birra</p> <p>Saper individuare le caratteristiche delle varie tipologie di birra</p> <p>Saper descrivere le principali tappe della produzione della birra</p> <p>Saper valutare l’apporto nutrizionale della birra</p> <p>Utilizzare le principali tecniche di base nei servizi speciali</p> <p>Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</p> <p>Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio della birra in bottiglia</p> <p>Utilizzo tecnico corretto dei</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>macchinari per la spillatura della bevanda.</p> <p>Proporre vari esempi di colazione internazionale per sportivi</p> <p>Effetti dell'alcol sulle prestazioni sportive</p> <p>Cenni di storia sulla produzione della birra</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati</p> <p>Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Riconoscere comportamenti e abitudini storico-sociali in contesti diversi</p> <p>Selezionare informazioni e documenti mirati alla produzione della birra</p> <p>Applicare la normativa vigente in contesti predeterminati</p> <p>Elaborare dati statistici e interpretarne i risultati</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

3	<b>1.3 International Breakfast: una Colazione a ***** BES</b>	Lingua Inglese Scienze degli alimenti Italiano BES Francese Scienze motorie Religione Matematica Diritto ed Economia	<b>Elaborazione di un PPT descrivendo il servizio della colazione internazionale in un albergo a 5 stelle</b>  <b>Creare un poster pubblicitario da rivolgere a bambini, ragazzi, adulti e sportivi per la promozione di una colazione incentrata su stili di vita sani.</b>  <b>Attività tecnico – pratica sulla preparazione di un buffet per il servizio delle colazioni. Relazione individuale</b>	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;  Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro  Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi  Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di	Il pane, valore sacro e sociale.  La valenza simbolica del pane, all'interno delle religioni monoteiste  Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche  Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione  Lessico e fraseologia su argomenti di vita quotidiana e professionale  Criteri per redigere una relazione tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali  Semplici modalità di scrittura  Principali tecniche di	II quadrimestre (gennaio, febbraio, marzo, aprile)  40 h	20%

				<p>valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>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</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>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</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle</p>	<p>comunicazione scritta, verbale e digitale</p> <p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali</p> <p>Confrontarsi con le abitudini e gli stili alimentari dell'Ebraismo, Islam e Cristianesimo</p> <p>Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati</p> <p>Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto</p> <p>Interagire in conversazioni brevi su temi di carattere professionali</p> <p>scrivere brevi testi di interesse professionale</p> <p>redigere testi informativi e argomentativi</p> <p>raccogliere, selezionare, utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca</p> <p>ideare e realizzare testi</p>		
---	--	--	--	---	---	--	--

				<p>attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</p> <p>Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</p> <p>Comunicare</p>	<p>multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali</p> <p>Conoscere le unità di misura</p> <p>Conoscenza dei multipli e sottomultipli dei sistemi di misura</p> <p>Sistema internazionale di misurazioni</p> <p>Rapporti e proporzioni percentuali</p> <p>Usare le unità di misura per rivelare misurazioni e stime</p> <p>Effettuare cambi di unità di misura e riconoscere valori equivalenti</p> <p>Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione</p> <p>Tutela e sicurezza alimentare del cliente</p> <p>Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà,</p>		
--	--	--	--	---	---	--	--

				<p>Collaborare e partecipare</p> <p>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>	<p>funzioni</p> <p>Tecniche di base di bar inerente al servizio di caffetteria e bevande analcoliche</p> <p>Tecniche di Sala inerenti i servizi speciali</p> <p>La terminologia specifica e il linguaggio settoriale</p> <p>Interazione tra colazione internazionale e colazione "mediterranea"</p> <p>L'importanza di una colazione equilibrata nello sport</p> <p>Applicare criteri di selezione di menù in funzione del contesto, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta</p> <p>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute</p> <p>Utilizzare le principali tecniche di base nei servizi speciali</p> <p>Utilizzare le forme di comunicazione per</p>		
--	---	--	--	---	---	--	--

					<p>accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</p> <p>Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.</p> <p>Proporre vari esempi di colazione internazionale per sportivi</p> <p>Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche</p> <p>Conoscere le maggiori aree di produzione di Caffè, Tè e Cacao</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati.</p> <p>Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Riconoscere comportamenti e abitudini storico-sociali in contesti diversi</p> <p>Selezionare informazioni e documenti mirati alla produzione delle bevande</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--


					<p>nervine</p> <p>Applicare la normativa vigente in contesti predeterminati</p> <p>Elaborare dati statistici e interpretarne i risultati</p>		
3	<p><b>1.4 Autocontrollo Prevenzione e Autoanalisi ...il Sistema HACCP</b></p> <p><b>PCTO</b></p> <p><b>BES</b></p>	<p>BES</p> <p>Italiano</p> <p>Scienze degli Alimenti</p> <p>Lingua Inglese</p> <p>Francese</p> <p>Diritto ed Economia</p> <p>Matematica</p>	<p><b>Lavoro multimediale di un “Diagramma di Flusso” delle lavorazioni degli alimenti secondo il Piano di Autocontrollo dell’I.I.S. Enzo Ferrari di Battipaglia</b></p> <p><b>Glossario tecnico in lingua inglese e francese (terminologia base)</b></p> <p><b>Realizzazione di un menu/servizio nel laboratorio di cucina/sala nel pieno rispetto del principio della marcia in avanti</b></p> <p><b>Relazione individuale</b></p>	<p>Identificazione, valutazione e controllo dei rischi agroalimentari;</p> <p>Valutazione periodica e aggiornamento del sistema di gestione della sicurezza agroalimentare.</p> <p>Gestione del sistema</p> <p>Adozione degli schemi di buone pratiche di preparazione</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p>	<p>Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri.</p> <p>Utilizzare le corrette procedure del sistema HACCP</p> <p>Lavorare in modo igienicamente corretto nel rispetto della normativa e della propria salute.</p> <p>Applicare il sistema HACCP nelle diverse situazioni che si possono creare in ambito lavorativo.</p> <p>Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati</p> <p>Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto</p> <p>Saper individuare e</p>	<p>I Quadrimestre e (novembre, dicembre, gennaio)</p> <p>26 h</p>	25%



				<p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della</p>	<p>analizzare i pericoli</p> <p>Saper individuare i punti di controllo critici</p> <p>Saper definire i limiti critici</p> <p>Saper definire le procedure di monitoraggio</p> <p>Saper definire e pianificare le procedure correttive</p> <p>Saper definire le procedure di verifica e di registrazione</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue</p> <p>Conoscere le norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro: igiene del personale, igiene degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti, le procedure di pulizia, la cura della propria persona</p> <p>Conoscere le sette fasi fondamentali del sistema HACCP</p> <p>Normativa n.155 del 1994.</p> <p>Normativa n. 852,853,854,882 del 2006</p>		
--	--	--	--	---	---	--	--

				<p>salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>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</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in</p>	<p>“Pacchetto Igiene” Normativa n. 193 del 2007</p> <p>Il piano di autocontrollo in azienda (illustrazione agli allievi del piano di autocontrollo della scuola) Il diagramma di flusso degli alimenti e delle lavorazioni secondo il sistema HACCP</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

				relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati			
3	<p>1.1 <b>La Piana del Sele: le risorse Storico-Culturali, Naturalistiche ed Enogastronomiche del territorio con particolare riferimento alla località di Paestum</b></p> <p><b>ASA</b></p>	<p>Italiano/Storia Lingua Inglese Francese ASA Scienze Motorie Diritto Religione Matematica Scienze degli alimenti Esperti esterni di Enti/Uffici e/o Aziende Private</p>	<p><b>Lavoro Multimediali in PowerPoint</b></p> <p><b>Relazione finale individuale</b></p> <p><b>Glossario tecnico specifico (Inglese e Francese)</b></p> <p><b>Prova esperta (Realizzazione Itinerario Turistico) anche in lingua inglese.</b></p> <p><b>Illustrazione generale del lavoro svolto</b></p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p>	<p>Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali ed informali. Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: relazione</p> <p>Comunicare in modo semplice, ed adeguato. Esporre in modo chiaro, logico e coerente, esperienze vissute o testi ascoltati</p> <p>Principali strutture grammaticali della lingua italiana, elementi di base della funzione del linguaggio, termini tecnici propri del linguaggio settoriale</p> <p>Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi.</p>	<p>II Quadrimestre e (gennaio, febbraio, marzo aprile)</p> <p>42 h</p>	20%

				<p>competenza alfabetica funzionale</p>	<p>Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo espositivo.</p>		
				<p>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>	<p>Produrre testi corretti e coerenti, adeguati alle diverse situazioni comunicative</p>		
				<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Rielaborare in forma chiara le informazioni</p>		
				<p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p>	<p>Lessico e fraseologia di base su argomenti di vita quotidiana e professionale.</p>		
				<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) favorendo</p>	<p>Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune.</p> <p>Semplici modalità di scrittura</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale di base funzionale all'espressione di esigenze concrete della vita quotidiana</p>		

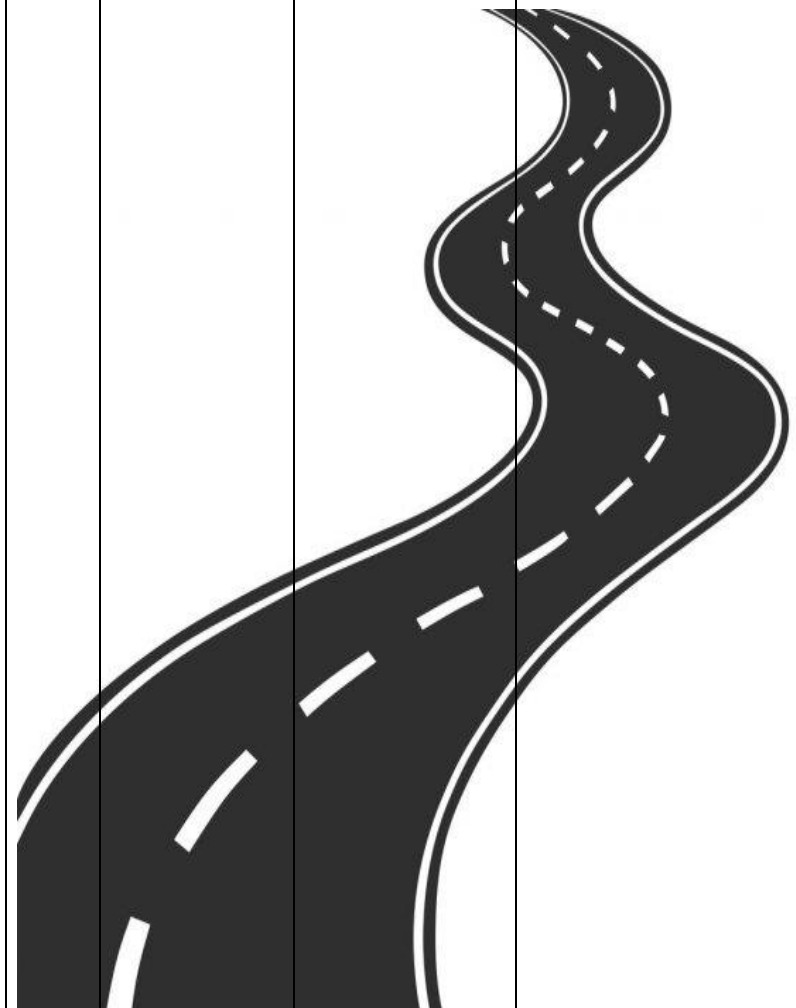
			<p>la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali</p>	<p>e professionale.</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale.</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse professionale</p> <p>Metodologie di lettura e ascolto delle consegne dei compiti.</p> <p>Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni dall'idea al prodotto).</p> <p>Lettura e comprensione dei principali dati statistici all'interno delle imprese ricettive</p> <p>Saper organizzare il lavoro</p> <p>Sviluppare interessi relativi a luoghi diversi da quelli di appartenenza.</p> <p>Saper leggere e comprendere</p>	
					

					<p>I dati contabili e statistici all'interno di un albergo e/o di una località turistica</p> <p>I caratteri artistici, storici/religiosi ed enogastronomici del territorio;</p> <p>Terminologia tecnico-settoriale;</p> <p>Legislazione di settore.</p> <p>Conoscere Paestum con i suoi Templi, il museo e la sua storia;</p> <p>Individuare le risorse culturali, religiose ed enogastronomiche di particolare pregio nel territorio interessato;</p> <p>Esaminare la normativa di settore con particolare riguardo alla tutela del patrimonio culturale ed enogastronomico dei luoghi.</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

3	<p>1.2 <b>La promozione delle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio di appartenenza e quelli dei servizi offerti da una struttura ricettiva.</b></p> <p><b>ASA</b></p>	<p>Italiano, Storia, Scienze degli alimenti, Amministrazione, Lingua Inglese, Francese, Matematica, Religione.</p>	<p><b>Realizzazione di PowerPoint relativo agli ambienti dedicati al lavoro dell'impiegato al ricevimento e servizi offerti;</b></p> <p><b>Presentazione delle risorse artistico-culturali ed enogastronomiche di un territorio (con riferimento alla regione di appartenenza).</b></p> <p><b>Relazione individuale.</b></p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p>	<p>Glossario specifico in lingua straniera;</p> <p>Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una comunicazione scritta</p> <p>La struttura linguistica straniera di base</p> <p>Comprensione del principale glossario in lingua straniera;</p> <p>Redigere correttamente una comunicazione scritta con l'ospite e/o potenziale ospite;</p> <p>Riconoscere le principali forme e stili di comunicazione nel settore turistico;</p> <p>Conoscere i principali termini in lingua straniera relativi ai servizi alberghieri e quelli di</p>	<p><b>II QUADRIMESTRE</b> (gennaio, febbraio, marzo, aprile, maggio)</p> <p>50 h</p>	20%

				<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Stabilire collegamenti tra</p>	<p>promozione del territorio;</p> <p>Riconoscere la terminologia specifica</p> <p>Sistema di calcolo provvigione AdV;</p> <p>Sistema di redazione documentazione fiscale</p> <p>Eseguire il calcolo di commissione di una AdV:</p> <p>Eseguire correttamente la redazione di un documento fiscale</p> <p>Tecniche di ascolto attivo del cliente; Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera;</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento; Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi;</p> <p>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro.</p>		
--	---	--	--	--	---	--	--

				<p>le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della</p>	<p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico;</p> <p>L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento;</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale</p> <p>Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore;</p> <p>Utilizzare software gestionali;</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali</p>	
--	--	--	--	---	---	--

				<p>persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p> <p>Collaborare e partecipare Comunicare Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;</p>	<p>e principali flussi informativi; Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Normativa di settore;</p> <p>Software applicativi;</p> <p>Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari;</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali;</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste;</p> <p>Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del</p>		
---	--	--	--	---	--	--	--

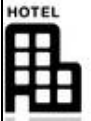


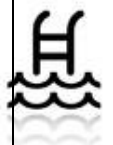












				<p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed</p>	<p>Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali;</p> <p>Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento;</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento;</p> <p>Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web;</p> <p>Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management; Utilizzare software gestionali</p> <p>La nascita delle prime strutture ricettive</p>		
--	--	--	--	---	---	--	--

				<p>enogastronomiche;</p>	<p>moderne</p> <p>Il patrimonio Storico-Culturale del territorio Campano</p> <p>Il Pellegrinaggio; L'interazione tra l'enogastronomia e le diverse religioni;</p> <p>Le principali normative che regolano la responsabilità dell'albergatore;</p> <p>I principali marchi di qualità dei prodotti enogastronomici;</p> <p>Riconoscere l'importanza delle principali risorse storico-culturali del territorio locale e nazionale;</p> <p>Riconoscere le prime forme di ospitalità alberghiera;</p> <p>Comprendere le prime forme di turismoreligioso;</p> <p>Riconoscere le principali</p>		
--	--	--	--	--------------------------	--	--	--

					<p>destinazioni turistiche mete di pellegrinaggio a livello locale e nazionale</p> <p>Comprendere e rispettare le principali normative in materia di responsabilità civile dell'albergatore;</p> <p>Sapere riconoscere i principali marchi di qualità dei prodotti Italiani e del proprio territorio;</p>		
3	<p>1.3</p> <p><b>Turismo ed Ospitalità nel percorso PCTO</b></p> <p><b>ASA</b></p>	<p>Storia/Italiano</p> <p>Lingua Inglese</p> <p>Francese</p> <p>ASA</p> <p>Diritto</p> <p>Matematica</p> <p>Scienze degli alimenti</p> <p>Scienze</p> <p>Motorie</p> <p>Religione</p> <p>Tutor</p> <p>Scolastico –</p> <p>Tutor Aziendale</p>	<p><b>Il mio diario di Bordo PCTO</b></p> <p><b>Lavori Multimediali in PowerPoint PCTO</b></p> <p><b>Relazione finale individuale</b></p> <p><b>Glossario tecnico specifico (Inglese e Francese)</b></p> <p><b>Illustrazione generale del lavoro svolto</b></p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie</p>	<p>Glossario specifico in lingua straniera;</p> <p>Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una comunicazione scritta</p> <p>La struttura linguistica straniera di base</p> <p>Comprensione del principale glossario in lingua straniera;</p> <p>Redigere correttamente una comunicazione scritta con l'ospite e/o potenziale ospite</p> <p>Riconoscere le</p>	<p>II quadrimestre</p> <p>(gennaio, febbraio, marzo)</p> <p>32 h</p>	30%

	   <p><b>p c t o</b></p> <p><b>Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento</b></p>			<p>espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali</p>	<p>principali forme e stili di comunicazione nel settore turistico</p> <p>Conoscere i principali termini in lingua straniera relativi ai servizi alberghieri e quelli di promozione del territorio</p> <p>Riconoscere la terminologia specifica</p> <p>Sistema di calcolo provvigione AdV;</p> <p>Sistema di redazione documentazione fiscale;</p> <p>Eseguire il calcolo di commissione di una AdV</p> <p>Eseguire correttamente la redazione di un documento fiscale</p> <p>Elaborare correttamente i dati di rilevazione statistiche di un'impresa alberghiera</p>		
--	--	--	--	---	---	--	--

				<p>locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di</p>	<p>Tecniche di ascolto attivo del cliente; Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale.</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento; tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi;</p> <p>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro.</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico;</p> <p>L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento;</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i</p>		
--	--	--	--	---	--	--	--

	   	   	   	   	<p>vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p> <p>Collaborare e partecipare Comunicare Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;</p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di</p>	<p>principi dell'eco sostenibilità ambientale</p> <p>Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore;</p> <p>Utilizzare software gestionali; Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi;</p> <p>Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Normativa di settore</p> <p>Software applicativi;</p> <p>Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con</p>		
--	--	--	--	--	--	---	--	--

				<p>Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</p> <p>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;</p>	<p>il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari;</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali;</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste;</p> <p>Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del territorio.</p> <p>Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali; (partecipazione a congressi-fiere-manifestazioni settoriali in generale;</p> <p>Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>erogare in relazione alla specifica tipologia di evento;</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento;</p> <p>Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web;</p> <p>Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management;</p> <p>Utilizzare software gestionali;</p>		
4	<b>1.1 Sous Vide, la cottura sottovuoto a bassa temperatur</b>	FPP Italiano Lingua Inglese Scienze degli Alimenti	<b>Aggiornamento ricettario personale</b>  <b>Realizzazione di 1 piatto con realizzazione di video-ricetta</b>	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali,	<p>Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali</p> <p>Repertorio di parole o frasi</p>	I Quadrimestr e (novembre, dicembre, gennaio)	25%

	<p><b>a CBT</b></p> <p><b>FPP</b></p>		<p><b>Scheda del piatto realizzato in lingua italiana ed in lingua inglese</b></p> <p><b>Glossario dei termini specifici</b></p> <p><b>Relazione individuale</b></p>	<p>scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di</p>	<p>appropriate all'ambiente di lavoro</p> <p>Tecniche di cottura innovative: sottovuoto ed a basse temperature</p> <p>Le macchine aziendali: riconoscimento delle parti che le compongono e loro funzionamento.</p> <p>Le attrezzature: riconoscimento e loro uso. Confezionatrice a campana e ad estrazione, i diversi tipi di sacchetti, il bagno termostato (il roner), il forno ad acqua, il forno a vapore, la vaporiera, il termometro a sonda, il timer,</p> <p>Principi e tecniche della trasformazione dei prodotti</p> <p>Comprendere e saper eseguire la tecnica del sottovuoto.</p> <p>Realizzare diverse preparazioni e lavorare diverse materie prime trasformandole con la</p>	30 h	
--	---------------------------------------	--	--	--	---	------	--



				<p>valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>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</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p>	<p>cottura sous vide.</p> <p>Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche da fonti di vario genere</p> <p>Individuare le specifiche attrezzature, strumenti, macchine che permettano la realizzazione di questa tecnica di cottura.</p> <p>Comprendere le trasformazioni chimiche delle diverse materie prime.</p> <p>Utilizzare autonomamente le specifiche attrezzature, strumenti, macchine che permettano la realizzazione di questa tecnica di cottura</p> <p>Saper valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura</p> <p>Adottare nell'ambito lavorativo comportamenti responsabili e rispettosi dell'ambiente di lavoro e della salute propria e degli altri</p> <p>Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--



				<p>Collaborare e partecipare</p> <p>Comunicare</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>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.</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	agli altri		
--	--	--	--	--	------------	--	--

				<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>			
--	--	--	--	---	--	--	--

4	<b>1.2</b>  <b>Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi ...il Sistema HACCP</b>  <b>FPP</b>	FPP Italiano Scienze degli Alimenti Lingua Inglese Francese Diritto ed Economia Matematica	<b>Lavoro multimediale di un “Diagramma di Flusso” delle lavorazioni degli alimenti secondo il Piano di Autocontrollo dell’I.I.S. Enzo Ferrari di Battipaglia</b>  <b>Glossario tecnico in lingua inglese e francese (terminologia base)</b> <b>Realizzazione di un menu/servizio nel laboratorio di cucina/sala nel pieno rispetto del principio della marcia in avanti</b>  <b>Relazione individuale</b>	Identificazione, valutazione e controllo dei rischi agroalimentari;  Valutazione periodica e aggiornamento del sistema di gestione della sicurezza agroalimentare.  Gestione del sistema  Adozione degli schemi di buone pratiche di preparazione  Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali  Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro  Utilizzare le reti e gli	Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri.  Utilizzare le corrette procedure del sistema HACCP  Lavorare in modo igienicamente corretto nel rispetto della normativa e della propria salute.  Applicare il sistema HACCP nelle diverse situazioni che si possono creare in ambito lavorativo. Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati  Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto  Saper individuare e analizzare i pericoli  Saper individuare i punti di controllo critici  Saper definire i limiti critici  Saper definire le procedure di monitoraggio  Saper definire e pianificare	I Quadrimestri e (novembre, dicembre, gennaio)  26 h	25%
---	--	--	---	---	--	--	-----



<p>strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti</p>	<p>le procedure correttive</p> <p>Saper definire le procedure di verifica e di registrazione</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue</p> <p>Conoscere le norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro: igiene del personale, igiene degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti, le procedure di pulizia, la cura della propria persona</p> <p>Conoscere le sette fasi fondamentali del sistema HACCP</p> <p>Normativa n.155 del 1994.</p> <p>Normativa n. 852,853,854,882 del 2006</p> <p>“Pacchetto Igiene”</p> <p>Normativa n. 193 del 2007</p> <p>Il piano di autocontrollo in azienda (illustrazione agli allievi del piano di autocontrollo della scuola)</p> <p>Il diagramma di flusso degli alimenti e delle lavorazioni secondo il sistema HACCP</p>	
---	---	--

			<p>enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p>			
--	--	--	--	--	--	--

4	<p>1.3</p> <p><b>Bakery Chef: Il profumo del Pane. “Le farine e i Grani del Cilento”</b></p> <p><b>FPP</b></p>	<p>FPP</p> <p>Italiano</p> <p>Matematica</p> <p>Lingua Inglese</p> <p>Francese</p> <p>Diritto ed Economia</p> <p>Scienze degli Alimenti</p> <p>Religione</p> <p>Matematica</p>	<p><b>Realizzazione di diversi impasti di frumento salato (pane tradizionale)</b></p> <p><b>Glossario tecnico in lingua (inglese, francese/cinese)</b></p> <p><b>Brochure di promozione dell’evento finale</b></p> <p><b>Relazione individuale dello studente</b></p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione</p> <p>Le regole che governano l’economia e i principali soggetti del sistema economico</p> <p>Il soggetto economico impresa</p> <p>La produzione diretta</p> <p>I fattori produttivi</p> <p>Il ciclo produttivo</p> <p>Scrivere un testo regolativo, anche in formato digitale, corretto sul piano morfosintattico, con scelte lessicali appropriate, coerente e coeso, adeguato allo scopo e al destinatario, curato nell’impaginazione. con lo sviluppo chiaro di un’idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso</p> <p>Il sistema e le strutture</p>	<p>II Quadrimestre e (gennaio, febbraio, marzo, aprile)</p> <p>41 h</p>	25%
---	--	--	---	---	--	---	-----

				<p>operare in campi applicativi</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>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</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Padroneggiare l'uso di</p>	<p>fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice</p> <p>Strutture essenziali del testo regolativo</p> <p>Saper individuare ed usare la terminologia essenziale anche nelle lingue straniere</p> <p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Scrivere testi chiari e coerenti, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico</p> <p>Repertorio dei termini tecnici e scientifici in diverse lingue</p> <p>Aspetti grammaticali, ortografia e lessico della lingua straniera, caratteri comunicativi di un testo</p>		
--	--	--	--	---	---	--	--

				<p>strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Comunicare</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>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.</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura</p>	<p>multimediale</p> <p>Utilizzare gli strumenti matematici per risolvere problemi collegati con la realtà professionale</p> <p>Concetti di proporzione e percentuale; peso e misure nell'ambito dell'alimentazione</p> <p>Saper descrivere le proprietà fondamentali e la classificazione dei principi nutritivi</p> <p>I Carboidrati nelle farine</p> <p>Il processo di lievitazione e il glutine</p> <p>Essere in grado di cogliere le relazioni fra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo</p> <p>Evoluzione dei sistemi economico-produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali</p> <p>Cogliere le differenze tra</p>		
--	--	--	--	---	--	--	--

				<p>dell'innovazione. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p>	<p>memoria e memoriale Il pane azzimo nella esperienza religiosa degli ebrei</p> <p>Il pane eucaristico nella fede cristiana</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento</p> <p>Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc)</p> <p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti</p> <p>Tecniche di</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

				<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>	<p>approvvigionamento e gestione delle merci</p> <p>Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio</p> <p>Tecniche di realizzazione, lavorazione, elaborazione ed erogazione del prodotto/servizio</p> <p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le varie materie prime</p> <p>Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti alimentari e la pulizia del laboratorio</p>		
--	--	--	--	---	---	--	--

					<p>Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione e cottura e conservazione dei prodotti</p> <p>Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia della clientela</p> <p>Principali tecniche di comunicazione, di relazione, di informazione e vendita del prodotto/servizio in base alle varie esigenze della clientela</p> <p>Definire le specifiche funzionali e strutturali</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--


					<p>dei servizi da erogare in relazione alla tipologia della clientela e dell'evento</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per i servizi di banqueting e catering</p> <p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le varie materie prime</p>		
4	<b>1.4 I Presidi Slow Food della Regione Campania</b>  <b>FPP</b>	FPP Italiano Storia Lingua Inglese Francese Scienze degli Alimenti Diritto ed Economia  Supporto alla Progettazione: BES e ASA  PCTO	<b>Il progetto prevede che gli alunni svolgano un percorso di approfondimento sui Presidi Slow food della Campania con prova scritta e pratica (predisposizione di un banchetto nella sala ristorante)</b>	<p>Comprendere le iniziative del movimento Slow Food, in particolare legate alla tutela della biodiversità</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue</p>	<p>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>Risorse enogastronomiche/cultural</p>	<p>II Quadrimestre e (febbraio, marzo, aprile, maggio)</p> <p>50 h</p>	30%

				<p>straniere previste dai percorsi di studio per interagire in contesti di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento, anche per realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.</p> <p>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.</p> <p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e</p>	<p>i territoriali e nazionali</p> <p>Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.</p> <p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo strategico. Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale ed digitale, anche in lingua straniera.</p> <p>Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.</p> <p>Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali</p> <p>Identificare il legame dei</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--



				<p>delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.</p> <p>Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali</p>		
4	<p>1.1</p> <p><b>L'Universo del Vino. Geografia e cultura delle regioni vinicole in</b></p>	<p>Italiano, Matematica, Lingua Inglese, Francese Diritto e tecniche Amministrative, Scienze</p>	<p><b>Relazione individuale o di Gruppo</b></p> <p><b>Glossario tecnico e padronanza delle forme espressive in italiano e lingua straniera</b></p> <p><b>Realizzazione di una</b></p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p>	<p>Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali</p> <p>Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: relazione</p>	<p>II Quadrimestre e (gennaio, febbraio, marzo, aprile, maggio)</p>	20%

	<b>Italia e nel mondo</b>  <b>BES</b>	degli Alimenti, Religione	<b>piccola brochure con informazioni storiche e merceologiche, con elenco delle cantine più rappresentative al livello nazionale ed internazionali</b>	<p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>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</p>	<p>principali strutture grammaticali della lingua italiana</p> <p>elementi di base della funzione del linguaggio termini tecnici propri del linguaggio settoriale</p> <p>Comunicare in modo semplice, ma adeguato</p> <p>Esporre in modo chiaro, logico e coerente, esperienze vissute o testi ascoltati</p> <p>Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo espositivo.</p> <p>Produrre testi corretti e coerenti, adeguati alle diverse situazioni comunicative.</p> <p>Rielaborare in forma chiara le informazioni</p> <p>Lessico e fraseologia di base</p>	30 h	
--	---	---------------------------------	--	--	--	------	--

				<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>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</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<p>su argomenti di vita quotidiana e professionale.</p> <p>Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune.</p> <p>Semplici modalità di scrittura</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale di base funzionale all'espressione di esigenze concrete della vita quotidiana e professionale. Lessico di base su temi di interesse professionale.</p> <p>Compilare in lingua schede di interesse professionale.</p> <p>Metodologie di lettura e ascolto delle consegne dei compiti.</p> <p>Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni dall'idea al prodotto).</p> <p>Lettura, comprensione e realizzazione di grafici.</p> <p>Saper rielaborare un'esperienza secondo un ordine e criteri dati.</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

				<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</p> <p>Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</p> <p>Comunicare</p> <p>Collaborare e Partecipare</p> <p>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p>	<p>Saper organizzare il lavoro</p> <p>Sviluppare interessi relativi a luoghi diversi da quelli di appartenenza.</p> <p>Saper leggere, comprendere, realizzare un grafico</p>		
4	<b>1.2 Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi ...il Sistema HACCP</b>	BES Italiano Scienze degli Alimenti Lingua Inglese Francese Diritto ed Economia Matematica	<b>Lavoro multimediale di un “Diagramma di Flusso” delle lavorazioni degli alimenti secondo il Piano di Autocontrollo dell’I.I.S. Enzo Ferrari di Battipaglia</b>	<p>Identificazione, valutazione e controllo dei rischi agroalimentari;</p> <p>Valutazione periodica e aggiornamento del sistema di gestione della sicurezza agroalimentare.</p>	<p>Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri.</p> <p>Utilizzare le corrette procedure del sistema HACCP</p> <p>Lavorare in modo</p>	I Quadrimestre e (novembre, dicembre, gennaio)  26 h	25%

	<b>BES</b>		<p><b>Glossario tecnico in lingua inglese e francese (terminologia base)</b></p> <p><b>Realizzazione di un menu/servizio nel laboratorio di cucina/sala nel pieno rispetto del principio della marcia in avanti</b></p> <p><b>Relazione individuale</b></p>	<p>Gestione del sistema</p> <p>Adozione degli schemi di buone pratiche di preparazione</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi</p>	<p>igienicamente corretto nel rispetto della normativa e della propria salute.</p> <p>Applicare il sistema HACCP nelle diverse situazioni che si possono creare in ambito lavorativo.</p> <p>Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati</p> <p>Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto</p> <p>Saper individuare e analizzare i pericoli</p> <p>Saper individuare i punti di controllo critici</p> <p>Saper definire i limiti critici</p> <p>Saper definire le procedure di monitoraggio</p> <p>Saper definire e pianificare le procedure correttive</p> <p>Saper definire le procedure di verifica e di registrazione</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue</p>		
--	------------	--	---	---	--	--	--

				<p>produttivi e dei servizi</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>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</p> <p>Supportare la pianificazione</p>	<p>Conoscere le norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro: igiene del personale, igiene degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti, le procedure di pulizia, la cura della propria persona</p> <p>Conoscere le sette fasi fondamentali del sistema HACCP</p> <p>Normativa n.155 del 1994.</p> <p>Normativa n. 852,853,854,882 del 2006 "Pacchetto Igiene"</p> <p>Normativa n. 193 del 2007</p> <p>Il piano di autocontrollo in azienda (illustrazione agli allievi del piano di autocontrollo della scuola)</p> <p>Il diagramma di flusso degli alimenti e delle lavorazioni secondo il sistema HACCP</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

				<p>e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p>			
4	<p>1.3</p> <p><b>I cinque colori del benessere nell'arte del Flambage</b></p> <p><b>BES</b></p>	<p>Lingua Inglese</p> <p>Scienze degli alimenti</p> <p>Italiano</p> <p>Sala e vendita</p> <p>Francese</p> <p>Scienze motorie</p> <p>Religione</p> <p>Matematica</p> <p>Disc economico-aziendali</p>	<p><b>Elaborazione di un PPT descrivendo il servizio del flambé in un albergo a 5 stelle</b></p> <p><b>Creare un poster pubblicitario da rivolgere a bambini, ragazzi, adulti e sportivi per la promozione di una colazione incentrata su stili di vita sani.</b></p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per</p>	<p>Il pane, valore sacro e sociale.</p> <p>La valenza simbolica del pane, all'interno delle religioni monoteiste</p> <p>Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche</p> <p>Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione</p>	<p>I – II quadrimestre</p> <p>(gennaio, febbraio, marzo)</p> <p>40 h</p>	25%

			<p><b>Attività tecnico – pratica sulla preparazione dei piatti alla lampada</b></p> <p><b>Relazione individuale</b></p>	<p>interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>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</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Stabilire collegamenti tra le</p>	<p>Lessico e fraseologia su argomenti di vita quotidiana e professionale</p> <p>Criteri per redigere una relazione tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali</p> <p>Semplici modalità di scrittura</p> <p>Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale</p> <p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali</p> <p>Confrontarsi con le abitudini e gli stili alimentari dell'Ebraismo, Islam e Cristianesimo</p> <p>Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati</p> <p>Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto</p> <p>Interagire in conversazioni brevi su temi di carattere professionali scrivere brevi testi di interesse professionale</p> <p>redigere testi informativi e</p>		
--	--	--	---	--	---	--	--

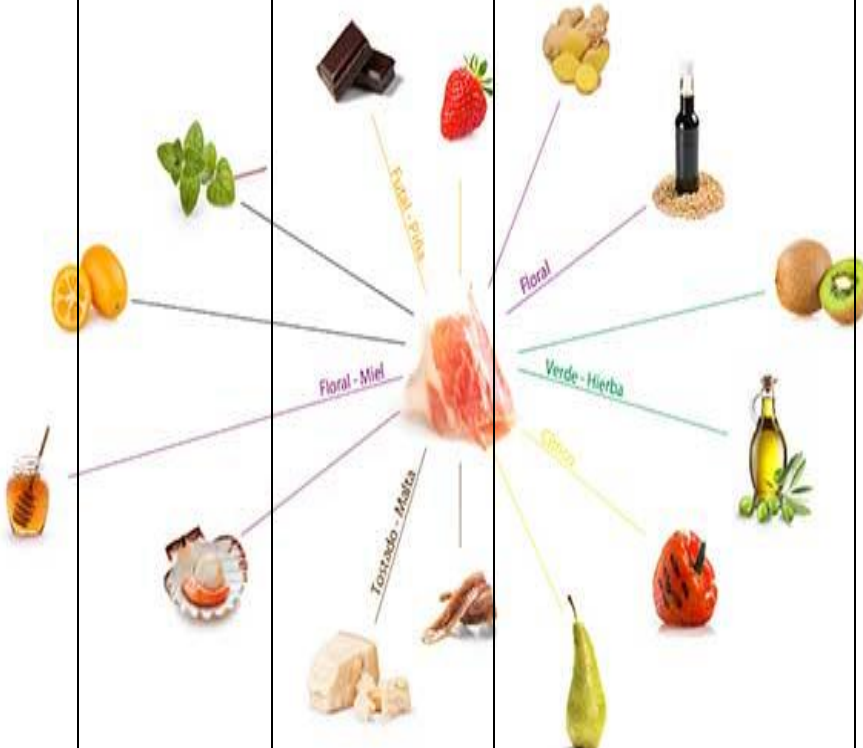


				<p>tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>Riconoscere i propri diritti e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</p>	<p>argomentativi</p> <p>raccogliere, selezionare, utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca</p> <p>ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali</p> <p>Conoscere le unità di misura</p> <p>Conoscenza dei multipli e sottomultipli dei sistemi di misura</p> <p>Sistema internazionale di misurazioni</p> <p>Rapporti e proporzioni percentuali</p> <p>Usare le unità di misura per rivelare misurazioni e stime</p> <p>Effettuare cambi di unità di misura e riconoscere valori equivalenti</p> <p>Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione</p> <p>Tutela e sicurezza alimentare del cliente</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

				<p>Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</p> <p>Comunicare</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p>	<p>Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni</p> <p>Tecniche di base di sala inerente al servizio del flambè</p> <p>Tecniche di Sala inerenti i servizi speciali</p> <p>La terminologia specifica e il linguaggio settoriale</p> <p>Interazione tra la cucina di sala e la dieta "mediterranea"</p> <p>L'importanza di un pasto salutare nello sport</p> <p>Applicare criteri di selezione di menù in funzione del contesto, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta</p> <p>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute</p> <p>Utilizzare le principali tecniche di base nei servizi speciali</p> <p>Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</p>		
--	--	--	--	---	---	--	--


					<p>Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici</p> <p>Proporre vari esempi di piatti flambè per sportivi</p> <p>Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati.</p> <p>Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Riconoscere comportamenti e abitudini storico-sociali in contesti diversi</p> <p>Selezionare informazioni e documenti mirati alla produzione di piatti genuini rispettando i 5 colori del benessere</p> <p>Applicare la normativa vigente in contesti predeterminati</p> <p>Elaborare dati statistici e interpretarne i risultati</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

4	1.4 <b>“Wine &amp; Food Pairing”.</b> <b>Principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino</b>  <b>PCTO - BES</b>	BES Lingua Inglese Italiano Storia Diritto ed Economia Francese Scienze degli Alimenti Matematica	<b>Analisi di piatti e menu tipici associati ai vini dei vitigni locali e della tradizione.</b>  <b>Elaborazione di testi scritti regolativi, descrittivi e narrativi.</b>	Comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi.  Collaborare e partecipare:  Lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive Agire in modo autonomo e responsabile  Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità  Risolvere problemi  Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte  Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di	Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali  Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: relazione  principali strutture grammaticali della lingua italiana  elementi di base della funzione del linguaggio termini tecnici propri del linguaggio settoriale  Comunicare in modo semplice, ma adeguato  Esporre in modo chiaro, logico e coerente, esperienze vissute o testi ascoltati  Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi	II Quadrimestr e (gennaio, febbraio, marzo, aprile, maggio)  30 h	30%

				<p>vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi</p> <p>Utilizzare le lingue straniere per i principali scopi comunicativi e operativi</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali</p> <p>Utilizzare le tecniche e procedure del calcolo aritmetico</p> <p>Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente, le connessioni con le strutture economico-sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Saper utilizzare il linguaggio specifico</p> <p>Comprendere la normativa italiana ed europea in</p>	<p>Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo espositivo.</p> <p>Produrre testi corretti e coerenti, adeguati alle diverse situazioni comunicative.</p> <p>Rielaborare in forma chiara le informazioni</p> <p>Lessico e fraseologia di base su argomenti di vita quotidiana e professionale.</p> <p>Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune.</p> <p>Semplici modalità di scrittura</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale di base funzionale all'espressione di esigenze concrete della vita quotidiana e professionale. Lessico di base su temi di interesse professionale.</p> <p>Compilare in lingua schede di interesse professionale.</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

				<p>materia di beni di consumo</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Studiare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale</p> <p>Utilizzare gli elementi in ambito gastronomico</p> <p>Proprietà nutritive e terapeutiche.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni</p> <p>Adottare comportamenti adeguati in materia di sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro nel settore di riferimento con particolare attenzione anche alla salvaguardia ambientale utilizzare i corretti principi operativi e gli strumenti di lavoro</p>	<p>Metodologie di lettura e ascolto delle consegne dei compiti.</p> <p>Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni dall'idea al prodotto).</p> <p>Lettura, comprensione e realizzazione di grafici.</p> <p>Saper rielaborare un'esperienza secondo un ordine e criteri dati.</p> <p>Saper organizzare il lavoro</p> <p>Sviluppare interessi relativi a luoghi diversi da quelli di appartenenza.</p> <p>Saper leggere, comprendere, realizzare un grafico</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

4	1.1 <b>Il Turismo che verrà SOSTENIA MQ i Territori ASA</b>	Italiano, Storia, Scienze degli alimenti, Amministrazione, Inglese, Francese, Matematica e Religione.	<b>Realizzazione di PowerPoint relativo a luoghi e realtà di aree interne e montaneitaliane</b>  <b>Presentazione di proposte mirate allo sviluppo equilibrato e responsabile dei territori</b>  <b>Relazione individuale</b>	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;  Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;  Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;  Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio,	Glossario specifico in lingua straniera;  Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una comunicazione scritta  La struttura linguistica straniera di base  Comprensione del principale glossario in lingua straniera;  Redigere correttamente una comunicazione scritta con l'ospite e/o potenziale ospite (anche in forma digitale);  Riconoscere le principali forme e stili di comunicazione nel settore turistico;  Conoscere i principali termini in lingua straniera relativi ai servizi alberghieri e quelli di promozione del territorio;	<b>II quadrimestre (febbraio, marzo, aprile, maggio)</b>  40 h	30%

				<p>ricerca e approfondimento ;</p> <p>Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>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;</p> <p>Utilizzare le reti e gli</p>	<p>Riconoscere la terminologia specificadi settore;</p> <p>Divulgazione documentazione dati relativi allo sviluppo sostenibile in Italia</p> <p>Eseguire correttamente la divulgazione di dati relativi alla sostenibilità dei territori in Italia</p> <p>Tecniche di ascolto attivo del cliente;</p> <p>Principalitecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera;</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento; Tecnicedi base di organizzazione e programmazione eventi legati al principio della sostenibilità;</p> <p>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell’ambiente del lavoro.</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto</p>		
--	--	--	---	---	---	--	--

				<p>strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p>	<p>agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico;</p> <p>L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento;</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale</p> <p>Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore;</p> <p>Utilizzare software gestionali;</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi;</p> <p>Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

100%  
Made in Italy

Collaborare e partecipare  
Comunicare  
Agire in modo autonomo e responsabile

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale

Utilizzare tecniche tradizionali e

aziendale. Normativa di settore;

Software applicativi;

Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari;

Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali;

Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste;

Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e

				<p>innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazio ne dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomic he</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>	<p>imprenditoriali; Favorire lo sviluppo della cooperazione dei territori;</p> <p>Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specificità tipologia di evento;</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento;</p> <p>Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di strumenti di ricerca e del web;</p> <p>Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management; Utilizzare software gestionali;</p> <p>Il patrimonio Storico- Culturale dei territori locali;</p> <p>L'interazione tra l'enogastronomia e</p>		
--	--	--	--	---	---	--	--

					<p>le diverse religioni;</p> <p>I principali marchi di qualità dei prodotti enogastronomici;</p> <p>Riconoscere l'importanza delle principali risorse storico-culturali, paesaggistico ed enogastronomiche dei diversi territori italiani, con particolare riferimento alle aree interne del paese;</p> <p>Riconoscere le prime forme di ospitalità alberghiera;</p> <p>Comprendere le prime forme di turismo religioso;</p> <p>Riconoscere le principali destinazioni turistiche mete di pellegrinaggio a livello locale;</p> <p>Comprendere l'importanza dell'art.9 della Costituzione Italiana;</p> <p>Sapere riconoscere l'importanza dei principali prodotti biologici ed a km 0</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					presenti nei diversi territori;		
4	1.2 <b>Bellezze e Bontà dei Comuni Campani</b>  <b>ASA</b>	Storia/Italiano Lingua Inglese Francese ASA Diritto ed Economia Scienze degli Alimenti Matematica TCR Religione Scienze Motorie	<b>Lavoro in PowerPoint sulle bellezze naturali e prodotti agroalimentari tradizionali dei Comuni Campani</b>  <b>Relazione finale individuale</b>  <b>Glossario tecnico specifico (Inglese e Francese)</b>  <b>Illustrazione generale del lavoro svolto</b>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio,</p>	<p>Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali ed informali. Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: relazione.</p> <p>Principali strutture grammaticali della lingua italiana, elementi di base della funzione del linguaggio, termini tecnici propri del linguaggio settoriale.</p> <p>comunicare in modo semplice, ed adeguato. Esporre in modo chiaro, logico e coerente, esperienze vissute o testi ascoltati.</p> <p>Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi.</p> <p>Ricerca, acquisire e selezionare informazioni</p>	II Quadrimestre e (febbraio, marzo, aprile, maggio)  44 h	25%



ricerca e approfondimento ;  
Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

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;

Utilizzare le reti e gli

generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo espositivo.

Produrre testi corretti e coerenti, adeguati alle diverse situazioni comunicative.

Rielaborare in forma chiara le informazioni.

Lessico e fraseologia di base su argomenti di vita quotidiana e professionale.

Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune.

Semplici modalità di scrittura

Utilizzare un repertorio lessicale di base funzionale all'espressione di esigenze concrete della vita quotidiana e professionale.

Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di

				<p>strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p>	<p>interesse professionale.</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse professionale</p> <p>Metodologie di lettura e ascolto delle consegne dei compiti.</p> <p>Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni dall'idea al prodotto).</p> <p>Lettura e comprensione dei principali dati statistici all'interno delle diverse località turistiche del territorio</p> <p>I borghi caratteristici della Campania</p> <p>Saper organizzare il lavoro</p> <p>Sviluppare interessi relativi a luoghi diversi da quelli di appartenenza.</p> <p>Saper leggere e comprendere i dati contabili e statistici all'interno di una</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--



				<p>Collaborare e partecipare Comunicare Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;</p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e</p>	<p>località turistica</p> <p>Conoscere le normative che regolamentano la tutela e la valorizzazione delle risorse Artistiche-Culturali-Ambientale-Enogastronomiche del territorio Campano, con particolare riferimento alle cosiddette "Aree Minori"</p> <p>Terminologia Tecnica</p> <p>Legislazione di settore</p> <p>Conoscere la normativa che regola I principali aspetti della tutela dei marchi di qualità dei prodotti Enogastronomici</p> <p>Conoscere i principali diritti e doveri del Turista-Consumatore</p> <p>Utilizzare la terminologia tecnica più idonea nell'espletamento del proprio compito</p> <p>Esaminare la normativa di settore, con particolare riguardo alla tutela esicurezza</p>		
--	--	--	--	---	---	--	--

				<p>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</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>	del Turista -Consumatore durante l'esperienza di viaggio		
4	<p>1.3 <b>Turismo ed Ospitalità Alberghiera nel percorso PCTO</b></p> <p><b>ASA</b></p>	<p>Storia/Italiano Lingua Inglese Francese ASA Diritto ed Economia Matematica TCR</p>	<p><b>Il mio diario di Bordo PCTO</b></p> <p><b>Lavori Multimediali in PowerPoint PCTO</b></p> <p><b>Relazione finale individuale</b></p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p>	<p>Glossario specifico in lingua straniera;</p> <p>Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una comunicazione scritta</p>	<p>Il Quadrimestre e (marzo, aprile, maggio)</p> <p>28 h</p>	30%

		<p>Scienze degli alimenti</p> <p>Scienze Motorie</p> <p>Religione</p> <p>Tutor Scolastico – Tutor Aziendale</p>	<p><b>Glossario tecnico specifico (Inglese e Francese)</b></p> <p><b>Illustrazione generale del lavoro svolto</b></p>	<p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e</p>	<p>La struttura linguistica straniera di base</p> <p>Comprensione del principale glossario in lingua straniera;</p> <p>Redigere correttamente una comunicazione scritta con l'ospite e/o potenziale ospite</p> <p>Riconoscere le principali forme e stili di comunicazione nel settore turistico</p> <p>Conoscere i principali termini in lingua straniera relativi ai servizi alberghieri e quelli di promozione del territorio</p> <p>Riconoscere la terminologia specifica</p> <p>Sistema di calcolo provvigione AdV;</p> <p>Sistema di redazione documentazione fiscale;</p>		
--	--	---	---	---	--	--	--

				<p>professionali</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>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</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti</p>	<p>Eseguire il calcolo di commissione di una AdV</p> <p>Eseguire correttamente la redazione di un documento fiscale</p> <p>Elaborare correttamente i dati di rilevazione statistiche di un'impresa alberghiera</p> <p>Tecniche di ascolto attivo del cliente; Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale.</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento; tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi;</p> <p>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro.</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un</p>		
--	---	--	--	---	--	--	--

				<p>con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p> <p>Collaborare e partecipare Comunicare Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni</p>	<p>territorio e all'assetto turistico;</p> <p>L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento;</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale</p> <p>Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore;</p> <p>Utilizzare software gestionali; Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi;</p>		
--	--	--	---	---	---	--	--

				<p>e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;</p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione</p>	<p>Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Normativa di settore</p> <p>Software applicativi;</p> <p>Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari;</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali;</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste;</p> <p>Conoscere l'importanza dell'attività di PCTO per la crescita socio-culturale di</p>		
--	--	--	--	---	--	--	--

				<p>dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;</p>	<p>ciascun individuo</p> <p>Conoscere le principali normative dell'attività di PCTO</p> <p>Terminologia Tecnica</p> <p>Legislazione di settore</p> <p>Conoscere la normativa che regola l'attività di PCTO</p> <p>Conoscere i principali diritti e doveri nell'espletamento dell'attività di PCTO</p> <p>Utilizzare la terminologia tecnica più idonea nell'espletamento del proprio compito.</p> <p>Esaminare la normativa di settore, con particolare riguardo alla tutela degli ospiti nei luoghi di lavoro</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--