

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	La ristorazione
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
-I principali eventi storici che hanno influenzato le abitudini alimentari e la cucina. -Le diverse tipologie e caratteristiche delle aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Le diverse figure professionali presenti in strutture ricettive con le competenze specifiche.		-Individuare le caratteristiche della cucina dei diversi periodi storici. -Riconoscere le caratteristiche dei diversi locali della ristorazione. -Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo professionale.	-individuare le caratteristiche di base delle diverse forme di ristorazione. -operare in équipe integrando le proprie competenze erogando un servizio di qualità.
Modulo n.	2	Titolo del Modulo	Organizzazione e programmazione in cucina.
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
-Organizzazione del personale di cucina e i criteri di una progettazione di un impianto di cucina. -Le attrezzature innovative e le nuove tecniche di cottura e conservazione. -L'approvvigionamento.		-Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio. -Utilizzare correttamente le innovazioni tecnologiche. -Sa operare attivamente nell'area approvvigionamento.	-operare con le tecniche di lavorazione e strumenti nella produzione di prodotti enogastronomici. -eseguire correttamente la produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
Modulo n.	3	Titolo del Modulo	Le materie prime: Ingredienti base, prodotti ittici, la carne e salumi, i formaggi
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
-Le varie specie di pesci, crostacei e molluschi. -La conservazione e normative igienico sanitarie dei prodotti ittici. -Classificazione UE delle carni. Le caratteristiche merceologiche e gastronomiche dei principali salumi e dei formaggi		-Conservare prodotti ittici in modo igienicamente corretto. -Conservare le carni in modo igienicamente corretto. -Abbinare i formaggi con prodotti che ne esaltano i sapori	-applicare le tecniche di lavorazione e strumenti nella produzione di prodotti enogastronomici. -eseguire correttamente la produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	Tecnica e cultura gastronomica
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
-La struttura dei menù fissi, dei menù concordati e alla carta. -Le caratteristiche principali della cucina delle singole regioni. -Alimenti e piatti delle tradizioni locali come prodotti della tradizione e dell'innovazione.		-Progettare menù per tipologie di eventi. -Pianificare semplici buffet. -Valorizzare i piatti tradizionali.	-predisporre e realizzare menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. - valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Modulo n.	5	Titolo del Modulo	I lavori di base: tecniche e preparazioni di base, fondi e salse
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
-Le tecniche di base di cucina. -Burri composti, marinate, farce e altri composti di base. -I leganti e il processo di legatura delle salse. -Abbattimento e scongelamento dei cibi. I fondi bianchi e i fondi bruni e le salse madri derivate e emulsionate.		-Eseguire le tecniche di base e i principali composti nella produzione gastronomica. -Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici. -Abbattere i cibi e scongelarli nel rispetto delle corrette procedure igieniche. -Realizzare principali fondi e salse e salse emulsionate.	-applicare le tecniche di lavorazione e strumenti nella produzione di prodotti enogastronomici. - eseguire correttamente la produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

Modulo n.	6	Titolo del Modulo	Le realizzazioni culinarie: antipasti, primi piatti, secondi a base di prodotti ittici, secondi a base di carne, contorni, la pasticceria.
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
-Classificazione degli antipasti e la loro funzione. -Le tecniche di cottura delle uova. -Le tecniche di cottura dei prodotti ittici. -I tagli e la cottura delle carni da macello. -Le tecniche di preparazione dei contorni -Le tecniche di base di pasticceria.		-Realizzare piatti a base di uova. -Eseguire tecniche di lavorazione dei pesci, crostacei e molluschi. -Eseguire le tecniche di lavorazione delle carni da macello e degli animali da cortile. -Realizzare in piena autonomia operativa i contorni. -realizzare in autonomia prodotti basi di pasticceria.	-applicare le tecniche di lavorazione e strumenti nella produzione di prodotti enogastronomici. - eseguire correttamente la produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

DISCIPLINA: DIR.TECN.AMMINISTRATIVE
 CLASSI: QUARTE

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	I finanziamenti delle imprese turistico-ricettive
------------------	----------	--------------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Individuare le possibili fonti di finanziamento in relazione alla forma giuridica dell'impresa e all'attività di gestione Calcolare l'interesse semplice e il montante Calcolare lo Sconto commerciale e il Valore attuale	Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento Capitale proprio e capitale di debito Banca e sue funzioni Finanziamenti bancari Interesse e montante Sconto commerciale e Valore attuale	Utilizzare le tecniche e le procedure del Calcolo aritmetico e algebrico Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative
------------------	----------	--------------------------	---

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa Redigere la contabilità di settore, Interpretare i dati del bilancio d'esercizio Interpretare il risultato economico d'esercizio	Sistema informativo aziendale Le Scritture contabili dell'impresa turistico-ristorativa (scritture di costituzione, scritture di gestione, scritture di assestamento, scritture di epilogo, scritture di chiusura) Contabilità elementari, Sezionali e Complesse Bilancio d'esercizio (Scritture di riapertura) Interpretazione del bilancio d'esercizio Indici di bilancio e margini patrimoniali	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative
------------------	----------	--------------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Interpretare i dati contabili dell'impresa turistico-ristorativa Redigere la contabilità di settore Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa	Gestione Economica dell'impresa turistico-ristorativa Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa Documentazione delle operazioni di gestione	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni patrimoniali Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	I contratti delle imprese turistico-ristorative
------------------	----------	--------------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Comprendere il linguaggio giuridico Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento Applicare la normativa vigente con particolare attenzione alle Certificazioni Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative	Normativa di Settore Gestione dell'impresa turistico-ristorativa Documentazione delle operazioni di gestione	Applicare la normativa di settore documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche

Modulo n.	5	Titolo del Modulo	I contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza del lavoro
------------------	----------	--------------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Comprendere il linguaggio giuridico Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento Applicare la normativa vigente con particolare attenzione alle Certificazioni Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative	Mercato del lavoro Reclutamento del personale Contratti di lavoro subordinato e autonomo Retribuzione Foglio paga dei lavoratori dipendenti Norme in materia di Sicurezza del lavoro	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza e prevenzione

1. **Obiettivi della disciplina:**

Gli obiettivi della disciplina consistono nel raggiungimento delle seguenti competenze, declinate nelle abilità indicate:

- A) Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi diversi
Abilità:
A1) Comprendere messaggi orali e testi scritti su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale;
A2) Produrre messaggi orali e testi scritti su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale;
A3) Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali;
A4) Interagire in conversazioni su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.
- B) Rispettare le culture e le civiltà straniere
Abilità:
B1) Individuare gli aspetti salienti della cultura e della civiltà dei paesi di cui si studia la lingua, confrontandole con la propria.
- C) Utilizzare e produrre testi multimediali
Abilità:
C1) Utilizzare film e filmati in L2 per ampliare e approfondire le conoscenze relative sia alla cultura e alla civiltà straniera sia all'ambito professionale;
C2) Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio e ricerca;
C3) Utilizzare e / o elaborare testi multimediali in L2
- D) Integrare le conoscenze con le altre discipline.

Modulo n. 1	Titolo del Modulo	Approfondimento grammaticale	
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	
Strutture grammaticali: le preposizioni articolate; gli articoli partitivi; gli aggettivi possessivi; gli aggettivi dimostrativi; <i>c'est/il est</i> ; i pronomi personali complemento oggetto e di termine; i pronomi relativi; i modi e i tempi verbali seguenti: l'indicativo presente, i gallicismi, il participio passato, il passato prossimo, l'accordo del participio passato, l'imperfetto, il condizionale, il gerundio; la forma passiva.	Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali.	A3	

Modulo n. 2	Titolo del Modulo	Microlingua e Civiltà	
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	
Lessico specifico dei testi di microlingua e civiltà e contenuti riguardanti: Il mondo dell'enogastronomia: i nuovi ristoranti e <i>bistrot</i> francesi; Chef, enologi e professionisti dell'enogastronomia; Le professioni della ristorazione; Gli chef più famosi di Francia; Le cucine del mondo.	Saper comprendere e riportare oralmente il contenuto di brani tecnici e brani di civiltà. Saper produrre per iscritto brevi testi di microlingua. Integrare le conoscenze con le altre discipline.	A, B, C1, C2, C3, D.	

Modulo n. 3	Titolo del Modulo	Microlingua e Civiltà
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Lessico specifico dei testi di microlingua e civiltà e contenuti riguardanti: La storia del vino; Le regioni vinicole francesi; I vitigni francesi; Le denominazioni dei vitigni francesi; La degustazione e la vendita; Lo champagne; Le acquaviti francesi; I liquori; Gli aperitivi e i cocktail.	Saper comprendere e riportare oralmente il contenuto di brani tecnici e brani di civiltà. Saper produrre per iscritto brevi testi di microlingua. Integrare le conoscenze con le altre discipline.	A, B, C1, C2, C3, D.



Obiettivi della disciplina:

Gli obiettivi della disciplina consistono nel raggiungimento delle seguenti competenze, declinate nelle abilità indicate:

- A) Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi diversi
 Abilità:
 A1) Comprendere messaggi orali e testi scritti su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale;
 A2) Produrre messaggi orali e testi scritti su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale;
 A3) Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali;
 A4) Interagire in conversazioni su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.
- B) Rispettare le culture e le civiltà straniere
 Abilità:
 B1) Individuare gli aspetti salienti della cultura e della civiltà dei paesi di cui si studia la lingua, confrontandole con la propria.
- C) Utilizzare e produrre testi multimediali
 Abilità:
 C1) Utilizzare film e filmati in L2 per ampliare e approfondire le conoscenze relative sia alla cultura e alla civiltà straniera sia all'ambito professionale;
 C2) Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio e ricerca;
 C3) Utilizzare e / o elaborare testi multimediali in L2
- D) Integrare le conoscenze con le altre discipline.

Descrizione analitica dei moduli:

La declinazione delle competenze fa riferimento a quanto descritto nel punto 2 (obiettivi della disciplina).

Modulo n. 1	Titolo del Modulo	Approfondimento grammaticale
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Strutture grammaticali: Revisione dei tempi verbali: presenti-passati e futuri. Pronomi relativi Il Passivo La forma ipotetica	Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali.	A3

Modulo n. 2	Titolo del Modulo	Microlingua
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Lessico specifico dei testi di microlingua indicati di seguito: Reperire fornitori Diversi tipi di fornitori Ordinare e stoccare il cibo La preparazione del cibo: legumi-cereali-grassi-frutta e verdura-carne-pollame-uova-pesce. I menu classici e speciali. Il formato del menu	Saper comprendere e riportare oralmente il contenuto di brani tecnici. Saper produrre per iscritto brevi testi di microlingua. Integrare le conoscenze con le altre discipline.	A, C2, C3, D.

Modulo n. 3		Titolo del Modulo	Civiltà
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Lessico specifico dei testi di civiltà indicati di seguito: British cuisine American cuisine The History of food in Britain Multicultural London Multicultural New York Lettura semplificata Novel: "The Secret Garden" by F. Burnett		Saper comprendere e riportare oralmente il contenuto di brani di civiltà. Integrare le conoscenze con le altre discipline.	A, B, C1, C2, D.



Descrizione analitica dei moduli:

Modulo n.	0	Titolo del Modulo	Ripristino competenze
------------------	----------	--------------------------	------------------------------

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Contenuti relativi ad aspetti essenziali della programmazione dell'anno precedente	Abilità che rappresentano i prerequisiti per lo studio dei moduli proposti	

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	Produzione testuale
------------------	----------	--------------------------	----------------------------

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Tipologia delle prove di esame	Individuare i criteri di stesura della tipologia richiesta Identificare in un testo dato i criteri di composizione Rispettare nell'applicazione i criteri Organizzare un testo della tipologia richiesta partendo da fonti date.	Redigere testi a carattere culturale e professionale

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	Cultura e valori fra Seicento e Settecento
------------------	----------	--------------------------	---

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Caratteri fondamentali della rivoluzione scientifica, con riferimento ad opere / autori significativi Caratteri della cultura illuminista: valori e principi, orientamenti in campo religioso, politico e sociale; caratteri di opere significative Caratteri fondamentali del barocco e del Neoclassicismo	Rapportare l'opera al contesto storico e culturale di riferimento Individuare principi e valori comuni ad un contesto culturale Individuare temi, soggetti, scelte stilistiche, destinatari e funzioni dell'opera letteraria Identificare relazioni tra autori significativi della tradizione italiana e straniera Individuare relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche	Identificare caratteristiche delle correnti artistiche con riferimento alle produzioni significative Identificare caratteri della "rivoluzione scientifica e mutamenti culturali prodotti Identificare idee e principi dell'Illuminismo

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	Uomini, ambienti, tendenze nel Teatro fra Seicento e Settecento
------------------	----------	--------------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Caratteristiche del testo teatrale Biografia essenziale di Shakespeare; contenuti essenziali dell'opera dell'autore; lettura di passi antologici da Amleto o da Il mercante di Venezia Biografia essenziale di Goldoni; Commedia dell'arte e riforma del teatro; contenuti essenziali dell'opera dell'autore; lettura di passi antologici tratti da "La Locandiera"	Rapportare l'opera al contesto storico e culturale di riferimento Individuare struttura, temi, soggetti, scelte stilistiche in opere teatrali Identificare relazioni tra autori significativi della tradizione italiana e straniera Individuare relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche	Individuare le specificità del testo drammaturgico. Individuare temi, caratteri di personaggi e ambienti in relazione al contesto di riferimento

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	Il romanzo fra Seicento e Settecento
------------------	----------	--------------------------	---

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Caratteristiche generali del romanzo dalle sue origini fino al Settecento; Generi del romanzo (avventura, epistolare, di formazione, ecc.) attraverso opere significative Lettura di passi antologici di autori vari Cervantes; Goethe, Defoe, Swift, Voltaire.	Identificare le caratteristiche del genere Individuare le linee di sviluppo del romanzo in rapporto al contesto Riconoscere analogie e differenze fra opere e autori di diverse epoche e aree geografiche	Rapportare l'opera al contesto storico e culturale di riferimento Individuare temi, soggetti, scelte stilistiche, destinatari e funzioni dell'opera letteraria. Individuare caratteristiche di un genere Identificare relazioni tra autori significativi della tradizione italiana e straniera Individuare relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche

Modulo n.	5	Titolo del Modulo	Sensibilità preromantiche e romantiche: la poesia
------------------	----------	--------------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
-------------------	-----------------	-------------------

Caratteri generali di preromanticismo e romanticismo Autori significativi e opere della produzione poetica italiana e/o straniera (biografia essenziale; contenuti, temi e scelte espressive dell'opera) in epoca preromantica e romantica Parini: cenni sulla biografia; contenuti e struttura del <i>Giorno</i>; lettura de <i>La vergine cuccia</i>. Foscolo: biografia essenziale, principi di poetica; passi antologici delle "Ultime lettere di Jacopo Ortis"; analisi di sonetti; passo antologico "Dei sepolcri". Contenuti essenziali di preromanticismo e romanticismo; passi antologici di Coleridge e Shelley Leopardi: biografia essenziale; principi di poetica; analisi di alcuni <i>Canti</i> e passo antologico tratto dalle <i>Operette morali</i>, <i>Dialogo della Natura e di un Islandese</i>.	Rapportare l'opera al contesto storico e culturale di riferimento Individuare temi, soggetti, scelte stilistiche, destinatari e funzioni dell'opera letteraria. Individuare caratteristiche di un genere Identificare figure di significato e diificante Identificare relazioni tra autori significativi della tradizione italiana e straniera Individuare relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche	Identificare caratteristiche del genere poetico Individuare figure retoriche Identificare temi, valori, idee di opere di autori italiani e stranieri fra Settecento e Ottocento
--	---	--



Modulo n.	6	Titolo del Modulo	Il romanzo dell'Ottocento
------------------	----------	--------------------------	----------------------------------

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Caratteristiche generali del romanzo dell'Ottocento; Romanzo storico e realista. Lettura di passi antologici di autori vari: Hugo, Balzac I Promessi Sposi: contenuti, temi, sistema dei personaggi; lettura di passi antologici	Rapportare l'opera al contesto storico e culturale di riferimento Individuare temi, soggetti, scelte stilistiche, destinatari e funzioni dell'opera letteraria. Individuare caratteristiche di un genere Identificare relazioni tra autori significativi della tradizione italiana e straniera Individuare relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche	Identificare caratteristiche del genere poetico Individuare figure retoriche Identificare temi, valori, idee di opere di autori italiani e stranieri fra Settecento e Ottocento Identificare le caratteristiche del genere Individuare le linee di sviluppo del romanzo in rapporto al contesto Individuare analogie e differenze fra opere e autori di diverse epoche e aree geografiche



1. Obiettivi della disciplina:

La declinazione delle competenze si riferisce alla seguente legenda:

- A. Utilizzare le tecniche di calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- B. Confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
- C. Individuare le strategie appropriate per la risoluzione di problemi.
- D. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

Obiettivi minimi di apprendimento:

- operare con i limiti;
- saper individuare gli asintoti di una funzione razionale;
- saper calcolare le derivate fondamentali;
- conoscere la procedura per lo studio della crescita e concavità di una funzione;
- saper svolgere uno studio di funzione completo.

2. Descrizione analitica dei moduli:

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	Recupero competenze
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Le funzioni		Saper definire e classificare una funzione, calcolarne segno, dominio, intersezione assi	A B

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	I limiti
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Definizioni; forme indeterminate; operazioni con i limiti.		Definire e interpretare graficamente un limite; operare con i limiti.	A B

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	Asintoti e funzioni continue
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Definizioni; asintoti verticali, orizzontali, obliqui; definizione di continuità e tipi di discontinuità.		Riconoscere e classificare le discontinuità; determinare e rappresentare asintoti orizzontali, verticali e obliqui.	A B

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	Le derivate
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Definizione di derivata; limite del rapporto incrementale; interpretazione geometrica; calcolo derivate.		Saper calcolare le derivate fondamentali, saper calcolare massimi, minimi e flessi di una funzione; saper individuare gli intervalli di crescita e decrescenza di una funzione.	A B

Modulo n.	5	Titolo del Modulo	Studio di funzione
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Studio di funzione completo: funzioni algebriche lineari e fratte.		Saper svolgere uno studio completo di funzione con la relativa rappresentazione grafica.	A B

1. Obiettivi della disciplina:

1. Costruire un menu
2. Gestire il servizio di banchettistica
3. Gestire il magazzino
4. Realizzare il servizio delle bevande
5. Riconoscere i prodotti distillati
6. Riconoscere ed utilizzare i prodotti distillati

Standard minimi di apprendimento:

1. Svolgere il servizio di banchettistica
2. Servire e proporre bevande al cliente
3. Utilizzare i prodotti distillati

3. Descrizione analitica dei moduli:

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	Il menu
	SAPERE (conoscenze)	SAPER FARE (competenze - abilità)	PERIODO (indicativo previsto)
	Conoscenza delle diverse tipologie di menu	Costruzione del menu in relazione alla tipologia di clientela e attività ristorativa. Tecniche di determinazione del prezzo di vendita.	Annuale

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	Catering banchetti e buffet
	SAPERE (conoscenze)	SAPER FARE (competenze - abilità)	PERIODO (indicativo previsto)
	Conoscere le diverse tipologie di servizi banchettistica	Allestire e realizzare il servizio di banchettistica in relazione alla struttura e clientela nel rispetto della normativa vigente.	Annuale

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	Approvvigionamento
	SAPERE (conoscenze)	SAPER FARE (competenze - abilità)	PERIODO (indicativo previsto)
	Conoscere i canali di approvvigionamento	Organizzare l'approvvigionamento del magazzino per il servizio di sala e bar.	Annuale

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	Le bevande
	SAPERE (conoscenze)	SAPER FARE (competenze - abilità)	PERIODO (indicativo previsto)
	-le principali tipologie di bevande alcoliche fermentate, distillate liquorose -la birra -le bevande analcoliche	-realizzazione delle bevande miscelate	Annuale

Modulo n.	5	Titolo del Modulo	La distillazione
SAPERE <i>(conoscenze)</i>		SAPER FARE <i>(competenze – abilità)</i>	PERIODO <i>(indicativo previsto)</i>
-le principali tipologie di bevande alcoliche fermentate, distillate liquorose -la birra -le bevande analcoliche		-i metodi di distillazione -le tecniche di produzione dei distillati -classificazione dei distillati	Annuale

Modulo n.	6	Titolo del Modulo	I distillati
SAPERE <i>(conoscenze)</i>		SAPER FARE <i>(competenze – abilità)</i>	PERIODO <i>(indicativo previsto)</i>
-distillati di vino -distillati di vinaccia -distillati di cereali -distillati di frutta -distillati di vegetali		-riconoscere le materie prime utilizzate nella distillazione -utilizzare i distillati nelle preparazioni di bar -servire i distillati al cliente	Annuale



DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI
CLASSI: QUARTE

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	LE BASI DELL'ALIMENTAZIONE
------------------	----------	--------------------------	-----------------------------------

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
(CENNI) 1.0 ELEMENTI DI CHIMICA: - Cenni di chimica 1.1 LA CELLULA: - Cenni sulla cellula 1.2 LA DIGESTIONE DEI PRINCIPI NUTRITIVI 1.3 STORIA DELL'ALIMENTAZIONE	Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali di riferimento



Modulo n.	2	Titolo del Modulo	I NUTRIENTI
------------------	----------	--------------------------	--------------------

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
I glucidi: • Caratteristiche generali dei glucidici, • Monosaccaridi, • Disaccaridi, • Polisaccaridi, • La fibra alimentare nella dieta. • La digestione e l'assorbimento dei glucidi • Le funzioni dei glucidi valori di riferimento per i glucidi I protidi: • Caratteristiche generali delle proteine • Gli aminoacidi • La struttura delle proteine • La classificazione delle proteine • La denaturazione proteica • Gli enzimi • La digestione delle proteine • Le funzioni nutrizionali e biologiche delle proteine • Valori di riferimento per le proteine nella dieta I lipidi: • Caratteristiche generali dei lipidi • Classificazione dei lipidi • Gli acidi grassi • Gliceridi • Gli steroidi • La digestione e l'assorbimento dei lipidi • Il trasporto dei lipidi nel sangue • Le funzioni dei lipidi • Valori di riferimento dei lipidi Le vitamine: • La classificazione e le funzioni biologiche di tutte le vitamine • Il destino metabolico delle vitamine L'acqua: • Aspetti negli alimenti • L'acqua nell'organismo umano • L'acqua e la nutrizione I sali minerali: • Aspetti generali e nutrizionali • I principali Sali minerali	Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Utilizzare l'alimentazione come strumento di benessere per la persona	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	ALIMENTAZIONE E SALUTE
------------------	----------	--------------------------	-------------------------------

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
BISOGNI DI ENERGIA E NUTRIENTI: • La bioenergetica • Il metabolismo • L'energia dei macronutrienti • Il dispendio energetico • Il metabolismo basale • Il costo energetico dell'attività fisica • Il fabbisogno energetico • Le tabelle LARN • Apporti nutrizionali di riferimento nell'età adulta • Le linee guida dietetiche • La classificazione nutrizionale degli alimenti • Porzioni standard VALUTAZIONE DELLO STATO NUTRIZIONALE • Introduzione • La valutazione dello stato di nutrizione • La composizione corporea • Le misure antropometriche PROMOZIONE ALLA SALUTE • Il genoma umano • Malattie genetiche • I nutrienti e l'espressione genetica • Stili di vita e salute • Alimentazione e salute • Dieta e speranza di vita • Lo stress ossidativo e i radicali liberi • I sistemi antiossidanti	Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
------------------	----------	--------------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
• Alterazioni degli alimenti • Classificazione dei metodi di conservazione degli alimenti (chimici, fisici e biologici)	Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Controllare e utilizzare gli alimenti di origine vegetale e animale sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

Modulo n.	5	Titolo del Modulo	LA COTTURA DEGLI ALIMENTI
------------------	----------	--------------------------	----------------------------------

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
La cottura degli alimenti: La cottura e la trasmissione del calore Effetti della cottura sugli alimenti Modificazioni a carico dei glucidi, protidi e lipidi per effetto della cottura Modificazioni a carico di vitamine e sali minerali nella cottura Composti mutageni da pratiche di cottura Principali tecniche di cottura	Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari Distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande Applicare tecniche di cottura degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Controllare e utilizzare gli alimenti di origine vegetale sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento



Modulo n.	0	Titolo del Modulo	Ripristino conoscenze
------------------	----------	--------------------------	------------------------------

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Riforma protestante e controriforma Quadro degli eventi e dei processi economici, sociali e politici del Seicento	Ripristino competenze di base in relazione agli argomenti proposti	

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	L'età delle rivoluzioni; dall'Ancien Regime agli inizi dell'età contemporanea
------------------	----------	--------------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
La società, l'economia e l'organizzazione dello Stato dell'Antico Regime Il dispotismo illuminato e le riforme principali - Esiti delle rivoluzioni inglesi del Seicento La rivoluzione americana (principali eventi e processi e istituzioni) La rivoluzione francese (Eventi, processi ed esiti principali delle fasi rivoluzionarie) L'epoca napoleonica: eventi e effetti principali della politica di Napoleone - Codice napoleonico.	Identificare processi di trasformazione economica, socio- politica individuando elementi di persistenza e discontinuità Confrontare modelli istituzionali Individuare rapporti fra innovazioni scientifico-tecnologiche e trasformazioni economico- sociali Rapportare aspetti della storia locale alla storia generale. Analizzare fonti e testi storiografici Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali	Individuare le dinamiche che connotano un processo rivoluzionario Individuare relazioni fra questioni sociali, scelte politiche, organizzazione del lavoro e sistema economico Individuare relazioni fra principi/valori e scelte politiche Individuare cambiamenti in ambito economico e sociale dall'età moderna all'età contemporanea

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	Rivoluzione agricola e rivoluzione industriale
------------------	----------	--------------------------	---

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
La proprietà terriera: dai campi aperti ai campi chiusi, le nuove colture, le innovazioni (rotazione triennale - le macchine agricole) Le innovazioni tecniche e le fonti energetiche. Le prime fabbriche e l'organizzazione del lavoro, le nuove classi sociali Evoluzione della proprietà terriera e delle tecniche agricole La prima rivoluzione industriale: innovazioni tecniche e le fonti energetiche - l'organizzazione del lavoro - le nuove classi sociali	Identificare processi di trasformazione economica, socio-politica individuando elementi di persistenza e discontinuità Individuare rapporti fra innovazioni scientifico-tecnologiche e trasformazioni economico- sociali Rapportare aspetti della storia locale alla storia generale Analizzare fonti e testi storiografici Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali	Individuare i fattori che determinano un modello demografico Rapportare innovazioni tecniche e progressi scientifici all'organizzazione del lavoro e dell'economia Identificare caratteristiche del mondo rurale e della città e individuarne i rapporti Individuare relazioni fra principi ideologici e tematiche sociali Rapportare processi economici ad alterazioni ambientali Riconoscere in ambito territoriale elementi delle dinamiche storiche generali.

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	L'affermazione della borghesia nell'Europa della prima metà dell'Ottocento
------------------	----------	--------------------------	---

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
L'Europa del Congresso di Vienna Le motivazioni dei moti rivoluzionari fino al '31 Il concetto di nazione e il nazionalismo - Moti del '48 in Europa: cause ed eventi principali Le ideologie: liberismo - socialismo - nazionalismo – anarchismo	Identificare processi di trasformazione economica, socio-politica e religiosa individuando elementi di persistenza e discontinuità Riconoscere rapporti fra valori, e orientamenti politici e problematiche sociali Analizzare fonti e testi storiografici Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali	Identificare principi dell'ideologia borghese Riconoscere relazioni fra valori /principi, eventi e sistemi politici Identificare i principi chiave delle ideologie dell'Ottocento

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	Lo stato italiano: il processo di formazione; Destra e Sinistra storica
------------------	----------	--------------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
L'idea della "nazione Italia" motivazioni ideali ed esigenze pragmatiche. La geografia politica dell'Italia del tempo Il pensiero di Mazzini, di Cattaneo e dei moderati Gli eventi principali: Prima e seconda guerra di indipendenza; lo Statuto Albertino. L'impresa dei Mille. Le problematiche postunitarie e le scelte della Destra. La questione meridionale Economia e società negli anni della Sinistra. La politica di Crisi e la crisi dello Stato liberale di fine secolo	Identificare processi di trasformazione economica, socio- politica individuando elementi di persistenza e discontinuità Rapportare aspetti della storia locale alla storia generale. Analizzare fonti e testi storiografici. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali Individuare analogie e differenze fra modelli costituzionali.	Individuare dinamiche e obiettivi che caratterizzano la formazione di uno stato - nazione Individuare le caratteristiche di un modello di organizzazione di uno stato Individuare relazioni fra scelte politiche, dinamiche economiche e organizzazione sociale Individuare esiti a lungo termine di scelte politiche Individuare elementi di continuità o discontinuità fra modelli costituzionali

Modulo n.	5	Titolo del Modulo	L'Europa e il mondo nel secondo Ottocento
------------------	----------	--------------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
La seconda rivoluzione industriale: Le innovazioni tecniche, le scoperte scientifiche, la rivoluzione del sistema dei trasporti, le nuovi fonti energetiche, le nuove industrie. Le nuove questioni sociali Le ideologie: socialismo - liberalismo- anarchia L'evoluzione del capitalismo: monopoli e oligopoli - il protezionismo Imperialismo e colonizzazione (fattori politici ed economici, effetti a breve e lungo termine) La società di massa: caratteri principali	Identificare processi di trasformazione economica, socio- politica individuando elementi di persistenza e discontinuità Individuare rapporti fra innovazioni scientifico-tecnologiche e trasformazioni economico- sociali Rapportare aspetti della storia locale alla storia generale. Analizzare fonti e testi storiografici Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali Individuare dinamiche relative a relazioni interculturali Individuare relazioni fra ideologie scelte politiche	Individuare caratteristiche dell'economia capitalistica Individuare relazioni intercorrenti fra scienza - tecnica e industria Individuare trasformazioni del territorio in rapporto all'organizzazione del lavoro Identificare fattori alla base dell'imperialismo Identificare dinamiche e processi caratterizzanti le società odierne