

2. Obiettivi della disciplina:

➤ obiettivi specifici della disciplina:

- ⇒ riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le competenze culturali, sociali, economici e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- ⇒ cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- ⇒ svolgere la propria attività operando in équipe integrando le proprie competenze erogando un servizio di qualità;
- ⇒ applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi sulla salute, sicurezza, riservatezza, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- ⇒ intervenire con competenze e utilizzo di strumenti tecnologici nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo di qualità.

➤ Standard minimi di apprendimento:

- ⇒ Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di prodotti enogastronomici e ristorativi.
- ⇒ Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare e sicurezza sul posto di lavoro.
- ⇒ Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.
- ⇒ Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- ⇒ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi enogastronomici.

• Descrizione analitica dei moduli:

⇒ Per corsi quinquennali (indirizzi AGRARIO – ALBERGHIERO e ITT)

La declinazione delle competenze si riferisce alla seguente legenda:

A. ... ← seguire gli assi culturali

B. ...

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	La storia della cucina
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	
L'alimentazione dalla preistoria ad oggi I principali eventi storici che hanno influenzato le abitudini alimentari e la cucina.	Individuare le caratteristiche della cucina dei diversi periodi storici..	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	L'evoluzione degli stili alimentari
-----------	---	-------------------	-------------------------------------

CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Le varie tipologie di cucine: tradizionale, alternativa, industriale, emergenti Organizzazione del personale di cucina e i criteri di progettazione di un impianto di cucina. Le attrezzature innovative e le nuove tecniche di cottura e conservazione. L'approvvigionamento.		Proporre al cliente le diverse tipologie di cucine Redigere menu variegati Utilizzare correttamente le innovazioni tecnologiche.	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	L'Italia in cucina

CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Gli alimenti ed i piatti tipici regionali Le caratteristiche principali della cucina delle singole regioni. Alimenti e piatti delle tradizioni locali come prodotti della tradizione e dell'innovazione.		Proporre i principali piatti della cucina regionale Redigere menu regionali Valorizzare i piatti tradizionali.	Applicare le tecniche di lavorazione e strumenti nella produzione di prodotti enogastronomici. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	La dieta mediterranea
------------------	----------	--------------------------	------------------------------

CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Gli alimenti della dieta mediterranea e i prodotti agroalimentari mediterranei		Confezionare menu equilibrati secondo la dieta mediterranea Riconoscere i prodotti di qualità Progettare menù per tipologie di eventi e necessità dietologiche.	Predisporre e realizzare menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Modulo n.	5	Titolo del Modulo	La cucina dell'Europa
------------------	----------	--------------------------	------------------------------

CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
I principali piatti della cucina Europea Le tecniche di base di cucina. I fondi bianchi e i fondi bruni e le salse madri derivate e emulsionate.		Riconoscere i diversi piatti Europei e proporli al cliente Eseguire le tecniche di base, tecniche di cottura/ conservazione e i principali composti nella produzione gastronomica. Realizzare principali fondi, 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	La normativa sulla sicurezza
------------------	----------	--------------------------	-------------------------------------

CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
- D.LGS 81/2008		Operare nel rispetto della normativa vigente	Adottare i principi della sicurezza della persona e degli ambienti di lavoro.

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	Mercato turistico internazionale
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Il turismo internazionale e gli enti statistici. Le dinamiche e i flussi del mercato turistico internazionale.		Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici. Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano in riferimento ai diversi contesti locali e globali. Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	Business plan nelle imprese ricettive e ristorative
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
La pianificazione, la programmazione aziendale e il controllo di gestione. La redazione del business plan.		Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan. Elaborare budget di imprese turistico-ristorative.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	Marketing dei prodotti turistici
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Il marketing. Le strategie di marketing e il marketing plan.		Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	Normativa del settore turistico e alberghiero
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Le principali norme internazionali e comunitarie di settore. Principali contratti di viaggio e di trasporto. Le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti. Prodotti a chilometro zero		Individuare i prodotti a chilometro zero. Individuare le norme e le procedure relative alla provenienza, produzione, conservazione e tracciabilità dei prodotti.	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio. Applicare le normative vigenti nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

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; <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 futuro, il condizionale, il gerundio.	Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali.	A3

Modulo n. 2	Titolo del Modulo	Microlingua
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Lessico specifico dei testi di microlingua e contenuti riguardanti: Il sistema HACCP; I prodotti "bio"; Gli OGM; L'alimentazione dietetica; La piramide alimentare.	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	Microlingua e Civiltà
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Lessico specifico dei testi di microlingua e civiltà e contenuti riguardanti: I contratti di lavoro nell'ambito della ristorazione; Scuola e formazione professionale; La redazione di un curriculum vitae; La lettera di presentazione.	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: Relative pronouns Passive Voice Indirect Speech	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: La conservazione del cibo: metodi fisici, chimici e biologici. I metodi di cottura: in acqua, con grasso, in forno e con tecniche miste. HACCP: i suoi principi, i punti di criticità e di rischio. Infezioni trasmesse dal cibo Rischi e misure preventive per combattere la contaminazione del cibo Dieta e Nutrizione: OGM-La dieta mediterranea-intolleranze e allergie causate dal cibo. Diete: macrobiotica-vegetariana-fruttariana-disassociate	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: Le istituzioni americane Le istituzioni britanniche. Le istituzioni europee.		Saper comprendere e riportare oralmente il contenuto di brani di civiltà. Integrare le conoscenze con le altre discipline.	A, B, C1, C2, D.



Modulo n.	1	Titolo del Modulo	Ripristino competenze
------------------	----------	--------------------------	------------------------------

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Tipologie delle prove di esame Caratteri del romanzo storico	Abilità che rappresentano i prerequisiti per lo studio dei moduli proposti	Competenze che rappresentano prerequisiti per lo studio

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	Produzione testuale
------------------	----------	--------------------------	----------------------------

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Tipologia delle prove di esame Curriculum vitae	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.	3	Titolo del Modulo	Il Realismo
------------------	----------	--------------------------	--------------------

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Positivismo e Naturalismo: caratteri, principi, autori principali (letture di brani significativi) Verismo: caratteri, principi, autori principali (letture di brani significativi) Verga: vita e opere negli aspetti fondamentali Lettura di novelle significative I Malavoglia: trama essenziale, analisi di personaggi, principi e tecniche di scrittura verista	Riferire l'opera al contesto storico e culturale di riferimento Identificare temi, soggetti, scelte stilistiche, destinatari e funzioni dell'opera letteraria Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali. Leggere un'opera d'arte visiva e/o cinematografica	Identificare caratteristiche del Realismo Identificare temi, soggetti, destinatari e funzioni del Realismo Confrontare opere di autori della cultura italiana ed europea

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	Dal Decadentismo alle Avanguardie: principi di poetica, tematiche e scelte espressive
------------------	----------	--------------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Caratteri del Decadentismo: quadro storico- culturale di riferimento - scelte espressive e principi di poetica dei primi poeti decadenti – principi della psicanalisi – evoluzioni di gusto e stili nelle arti figurative. Le avanguardie: Il futurismo: i manifesti, i valori, le scelte espressive La poesia di Pascoli: cenni biografici e principali opere; principi di poetica (lettura antologica di un passo del Fanciullino) analisi di poesie (Novembre) La poesia di D'Annunzio: cenni biografici e principali opere; principi di poetica analisi di due testi: La sera fiesolana, La pioggia nel pineto	Riferire l'opera al contesto storico e culturale di riferimento Identificare temi, soggetti, scelte stilistiche, destinatari e funzioni dell'opera letteraria Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali Leggere un'opera d'arte visiva e/o cinematografica	Individuare caratteristiche dei nuovi moduli espressivi e le differenze con i linguaggi tradizionali dell'arte Confrontare opere significative di autori italiani ed europei, individuandone tratti comuni, linee di continuità o di divergenza.

Modulo n.	5	Titolo del Modulo	Il "romanzo della crisi ":autori, temi, scelte espressive
------------------	----------	--------------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
L'estetismo: L'estetismo in arte: scelte espressive e valori riferimento alla prosa di D'Annunzio -O. Wilde Il romanzo della crisi: L'inettitudine nel romanzo del Novecento- cenni agli scrittori europei(Kafka e Joice) La coscienza di Zeno di I. Svevo L'identità fra apparenza e realtà di Luigi Pirandello: vita e opere, lettura di passi antologici, analisi delle caratteristiche fondamentali.	Riferire l'opera al contesto storico e culturale di riferimento Identificare temi, soggetti, scelte stilistiche, destinatari e funzioni dell'opera letteraria Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali Leggere un'opera d'arte visiva e/o cinematografica	Identificare linee di evoluzione del genere in rapporto al contesto Individuare analogie, differenze, specificità fra opere di autori di diverse epoche e aree geografiche.

Modulo n.	6	Titolo del Modulo	La lirica del primo Novecento: autori, tendenze, scelte espressive
------------------	----------	--------------------------	---

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
La poesia di Ungaretti: cenni biografici, opere principali, analisi di poesie dell'Allegria (Soldati, Il Porto sepolto)	Riferire l'opera al contesto storico e culturale di riferimento Identificare temi, soggetti, scelte stilistiche, destinatari e funzioni dell'opera letteraria Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali.	Individuare caratteristiche dei nuovi moduli espressivi e le differenze con i linguaggi tradizionali dell'arte Confrontare testi di autori, individuandone tratti comuni, linee di continuità o di divergenza, specificità, attraverso approfondimenti monografici o tematici Analizzare un testo poetico sul piano del significato e del significant

Modulo n.	7	Titolo del Modulo	Arte e letteratura del secondo dopoguerra
------------------	----------	--------------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Il Neorealismo: Quadro d'insieme del dopoguerra – l'intellettuale e "engagement" - letture antologiche Visione e commento di un film della cinematografia neorealista Antologia di scrittori: - I. Silone, Fenoglio, C. Pavese, Primo Levi ed altri	Riferire l'opera al contesto storico e culturale di riferimento Identificare temi, soggetti, scelte stilistiche, destinatari e funzioni dell'opera letteraria Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali Leggere un'opera d'arte visiva e/o cinematografica	Identificare modalità espressive caratterizzanti le opere neorealiste in vari contesti artistici (letteratura, cinema, arte) e funzione dell'opera letteraria Confrontare testi/opere di autori, individuandone tratti comuni, differenze, specificità

Modulo n.	8	Titolo del Modulo	Esperienze letterarie del secondo Novecento
------------------	----------	--------------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Il romanzo nel secondo Novecento: analisi essenziale di alcuni opere significative (Gadda -Pasolini) Calvino: Vita e opere dell'autore (elementi essenziali); principi essenziali di poetica Lettura ed analisi di alcuni brani significativi tratti da: Marcovaldo	Riferire l'opera al contesto storico e culturale di riferimento Identificare temi, soggetti, scelte stilistiche, destinatari e funzioni dell'opera letteraria Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali. Leggere un'opera d'arte visiva e/o cinematografica	Identificare linee di sviluppo della cultura del secondo Novecento Confrontare opere di autori, individuandone tratti comuni, linee di continuità o di divergenza, specificità, attraverso approfondimenti monografici o tematici

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:

- saper eseguire uno studio di funzione completo;
- saper calcolare integrali di funzioni elementari;
- saper risolvere disequazioni lineari e non lineari in due variabili;
- saper risolvere sistemi di disequazioni in due variabili;
- risolvere problemi semplici di scelta, nel caso continuo e nel caso discreto.

2. Descrizione analitica dei moduli.

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	Recupero competenze
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Studio di funzione		Saper svolgere uno studio completo di funzione con il relativo grafico	A B

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	Gli integrali
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Definizione di funzione primitiva; gli integrali indefiniti; area del trapezoide; gli integrali definiti e le loro applicazioni al calcolo di aree e volumi.		Calcolare gli integrali indefiniti di funzioni elementari, calcolare gli integrali definiti di funzioni elementari; usare gli integrali per calcolare aree e volumi di elementi geometrici.	A B

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	Le funzioni in due variabili
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Le disequazioni lineari in due variabili; le disequazioni non lineari in due variabili, i sistemi di disequazioni in due variabili; la ricerca del dominio di una funzione in due variabili; le linee di sezione e le linee di livello.		Saper risolvere disequazioni lineari e non lineari in due variabili; saper risolvere sistemi di disequazioni in due variabili; determinare il dominio di una funzione di due variabili, saper individuare le linee di sezione di una superficie con piani coordinati.	A B

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	I problemi di scelta in condizioni di certezza
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
I problemi di scelta in caso continuo; i problemi di scelta in caso discreto; la scelta fra più alternative		Risolvere problemi di scelta in caso continuo; risolvere problemi di scelta in caso discreto; risolvere i problemi delle scorte; risolvere i problemi di scelta fra più alternative in condizioni di certezza	A B C

Modulo n.	5	Titolo del Modulo	Programmazione lineare	
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE	
Metodi della ricerca operativa e della programmazione lineare; il metodo grafico per la risoluzione di problemi lineari in due variabili; i problemi con n variabili; strumenti informatici per la risoluzione di problemi di programmazione lineare.		Determinare il minimo o il massimo di una funzione obiettivo lineare soggetta a più vincoli lineari con il metodo della regione ammissibile; risolvere problemi di trasporto, risolvere problemi con il foglio elettronico.	A B C D E	



1. Obiettivi della disciplina:

1. Presentazione del vino al cliente
2. Servizio del vino al cliente
3. Presentazione dei piatti al cliente
4. Analizzare ed evidenziare pregi e difetti di un prodotto
5. Realizzare accostamenti base cibo-vino e vino-cibo
6. Presentarsi al mondo del lavoro in modo efficace e professionale
7. Gestire la comunicazione verbale e non verbale
8. Gestire un reclamo
9. Gestire il conto cliente
10. Gestione dell'approvvigionamento
11. Gestire gli strumenti informatici di un'azienda ristorativa
12. Gestire l'informatizzazione nella sala e nel bar
13. Gestire la carta del bar come strumento di vendita
14. Assistere il barman delle preparazioni flair
15. Operare nel bar con i nuovi prodotti da offrire al cliente

Standard minimi di apprendimento:

1. Operare nel bar con i nuovi prodotti da offrire al cliente
2. Servizio del vino al cliente
3. Presentazione dei piatti al cliente
4. Presentarsi al mondo del lavoro in modo efficace e professionale

3. Descrizione analitica dei moduli:

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	I vini nel mondo
SAPERE (conoscenze)	SAPER FARE (competenze - abilità)	PERIODO (indicativo previsto)	
-i diversi vitigni dei vari paesi del mondo -i sistemi di certificazione di qualità dei vini e vigneti -i criteri per la stesura di una carta dei vini -i criteri di calcolo del wine cost	-collocare il vino nel paese d'origine -consigliare i vini -utilizzare la carta dei vini come strumento di vendita -selezionare i vini adatti al menu	Annuale	

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	La gastronomia italiana
SAPERE (conoscenze)	SAPER FARE (competenze - abilità)	PERIODO (indicativo previsto)	
-le varietà enogastronomiche italiane -i prodotti DOP e IGP italiani	-spiegare il piatto al cliente esaltandone le caratteristiche e la regionalità, nonché la tradizionalità	Annuale	

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	Abbinamenti enogastronomici

SAPERE <i>(conoscenze)</i>	SAPER FARE <i>(competenze - abilità)</i>	PERIODO <i>(indicativo previsto)</i>
-le caratteristiche fisiche ed organolettiche dei prodotti -le tecniche di degustazione ed abbinamento	-effettuare analisi visive, olfattive e gustative dei prodotti -valutare la qualità alimentare di un prodotto	Annuale

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	Il professionista e il mondo del lavoro
------------------	----------	--------------------------	--

SAPERE <i>(conoscenze)</i>	SAPER FARE <i>(competenze - abilità)</i>	PERIODO <i>(indicativo previsto)</i>
-il curriculum vitae -la lettera di accompagnamento -proporsi al mondo del lavoro -il buon funzionamento di un gruppo di lavoro	-elaborare il curriculum personale -presentarsi in modo opportuno -elaborare una lettera di accompagnamento ove necessario	Annuale

Modulo n.	5	Titolo del Modulo	I rapporti con la clientela
------------------	----------	--------------------------	------------------------------------

SAPERE <i>(conoscenze)</i>	SAPER FARE <i>(competenze - abilità)</i>	PERIODO <i>(indicativo previsto)</i>
-la comunicazione con il cliente -i documenti fiscali ed i vari metodi di pagamento	-utilizzare il linguaggio opportuno durante una conversazione lavorativa -utilizzare i metodi di riscossione	Annuale

Modulo n.	6	Titolo del Modulo	Tecniche gestionali
------------------	----------	--------------------------	----------------------------

SAPERE <i>(conoscenze)</i>	SAPER FARE <i>(competenze - abilità)</i>	PERIODO <i>(indicativo previsto)</i>
-le diverse forme di gestione dell'attività ristorativa -le norme a tutela della privacy e dell'ambiente -il funzionamento di un bar -il funzionamento di un ristorante -il funzionamento di un albergo -i nuovi metodi di promozione di un attività economica	-selezionare ed organizzare il personale -determinare il fabbisogno di un attività economica -effettuare un analisi della fattibilità economico-finanziaria di un progetto	Annuale

Modulo n.	7	Titolo del Modulo	La carta del bar
------------------	----------	--------------------------	-------------------------

SAPERE <i>(conoscenze)</i>	SAPER FARE <i>(competenze - abilità)</i>	PERIODO <i>(indicativo previsto)</i>
-l'importanza della carta del bar	-redigere la carta del bar	Annuale

Modulo n.	8	Titolo del Modulo	Il bartending
------------------	----------	--------------------------	----------------------

SAPERE <i>(conoscenze)</i>	SAPER FARE <i>(competenze - abilità)</i>	PERIODO <i>(indicativo previsto)</i>
-le tecniche di miscelazione moderne	-riconoscere gli strumenti per il bartending	Annuale

Modulo n.	9	Titolo del Modulo	L'evoluzione del bar
SAPERE <i>(conoscenze)</i>		SAPER FARE <i>(competenze – abilità)</i>	PERIODO <i>(indicativo previsto)</i>
-i nuovi prodotti da bar		-realizzare i nuovi prodotti da bar	Annuale



Modulo n.	1	Titolo del Modulo	ALIMENTAZIONE NELL' ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE
------------------	----------	--------------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
UNITA' 1.1 CIBO E RELIGIONI: • Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose • Le regole alimentari nella tradizione Ebraica • Le regole alimentari nel Cristianesimo • Le regole alimentari nell'Islam UNITA' 1.2 NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI: • Alimenti arricchiti • Alimenti alleggeriti • Alimenti destinati a un'alimentazione particolare • Gli integratori • Gli alimenti funzionali • I novel foods • Gli alimenti geneticamente modificati	Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. Individuare le caratteristiche organolettiche, nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari	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. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE
------------------	----------	--------------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
UNITA' 2.1 LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE: • La dieta del neonato e del lattante • L'alimentazione complementare • La dieta del bambino • La dieta dell'adolescente • La dieta dell'adulto • L'alimentazione nella terza età • L'alimentazione in gravidanza • L'alimentazione della nutrice • La piramide alimentare UNITA' DIDATTICA 2.2 DIETE E STILI ALIMENTARI • Dieta e benessere • Stili alimentari • Dieta mediterranea • Dieta vegetariana • La dieta e lo sport UNITA' DIDATTICA 2.3 L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA: • La ristorazione • Tipologie di ristorazione • Norme di sicurezza alimentare • Formazione dei menu • La mensa scolastica • La mensa aziendale • La ristorazione nelle case di riposo • La ristorazione ospedaliera	Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale. Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE
------------------	----------	--------------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
UNITA' 3.1 LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI: • Le malattie cardiovascolari • Ipertensione arteriosa • Iperlipidemie e aterosclerosi UNITA' 3.2 LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE: • Le malattie del metabolismo • Il diabete mellito • L'obesità UNITA' 3.3 LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE: • Le malattie epatiche (epatite e cirrosi) UNITA' 3.4 ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI: • Le reazioni avverse al cibo • Reazioni tossiche • Le allergie alimentari • Intolleranze alimentari • Intolleranza al lattosio • Favismo • celiachia UNITA' 3.5 ALIMENTAZIONI E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI: • I tumori • I disturbi alimentari (anoressia e bulimia)	Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento



Modulo n.	4	Titolo del Modulo	IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE
------------------	----------	--------------------------	---

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI: • Aspetti generali • Tipi di contaminazione • Le micotossine • I fitofarmaci • Gli zoofarmaci • Sostanze cedute da contenitori o imballaggi per alimenti • I metalli pesanti • I radionuclidi CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI: • Le malattie trasmesse dagli alimenti • Agenti biologici e modalità di contaminazione • I prioni • I virus ed epatite A • I batteri • I fattori ambientali e la crescita microbica • Tossinfezioni alimentari - o Salmonellosi - o Stafilococco - o Listeriosi - o Botulismo • I funghi microscopici • Le parassitosi - o Teniasi - o Anisakidosi - o Toxoplasma gondi ADDITIVI ALIMENTARI: • Gli additivi alimentari IL SISTEMA HACCP E LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA': • Igiene degli alimenti • I manuali di buona prassi igienica • Autocontrollo e HACCP • Il controllo ufficiale degli alimenti • Le frodi alimentari • Le certificazioni di qualità	Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Redigere un piano di HACCP	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

3. Descrizione analitica dei moduli:

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	Ripristino competenze
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	
Caratteri della Seconda Rivoluzione Industriale e della società di massa (organizzazione politica- cultura – economia- il “tempo libero”) caratteri della Seconda Rivoluzione Industriale e dell'imperialismo	Abilità sottese	Competenze sottese	

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	Conflitti e tensioni nell'Europa del primo Novecento
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	
Politica interna ed estera, economia e società nell'Italia del primo Novecento La Grande Guerra: cause – scenari – eventi fondamentali - trattati di pace La rivoluzione russa: eventi fondamentali del processo rivoluzionario e conseguenze Il primo dopoguerra: situazioni politiche e sociali, tensioni in Europa, con particolare riferimento alla Germania, all'Italia	Analizzare problematiche significative del periodo considerato. Identificare processi di evoluzione economica e 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 Individuare funzioni e ruolo di istituzioni a carattere internazionale Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali	Individuare fattori che determinano relazioni di conflittualità fra stati Identificare caratteristiche della guerra in età contemporanea Identificare l'organizzazione di uno stato socialista Individuare questioni sociali e conflitti ideologici nell'Europa del Primo dopoguerra Identificare principi e istituzioni che promuovono rapporti di collaborazione internazionale	

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	Sistemi totalitari del primo Novecento e Seconda Guerra mondiale
------------------	----------	--------------------------	---

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Il fascismo: origini e affermazione del fascismo – politica, cultura, economia e società nell'Italia fascista Il nazismo: caratteristiche ed eventi fondamentali Stalinismo: caratteristiche ed eventi fondamentali Seconda Guerra Mondiale: cause, eventi principali – Shoa	Analizzare problematiche significative del periodo considerato. Identificare processi di evoluzione economica e socio- politica, individuando elementi di persistenza e discontinuità Confrontare istituzioni e modelli politici Individuare relazioni tra media, politica e società Rapportare aspetti della storia locale alla storia generale. Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali	Identificare principi organizzativi e funzione dell'ideologia di un sistema totalitario Confrontare processi ed istituzioni di una organizzazione dittatoriale con quelli di una democrazia Interpretare scelte politiche in rapporto a principi ideologici Identificare relazioni fra Grande guerra e Seconda Guerra Mondiale Individuare i processi che determinano il nuovo conflitto mondiale e conseguenze

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	Il Secondo dopoguerra: dalla guerra fredda alla distensione
------------------	----------	--------------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
L'Europa del secondo dopoguerra: il piano Marshall -Guerra Fredda: contrapposizioni ideologiche e politiche e divisione del mondo in blocchi contrapposti Decolonizzazione e conflitti -La guerra in Vietnam e le aree di tensione nel mondo- origini della questione palestinese l'ONU: organizzazione di base e funzioni Cenni ai processi politici volti al superamento della contrapposizione dei blocchi Formazione dell'U.E.	Analizzare problematiche significative del periodo considerato. Identificare processi di evoluzione economica e socio- politica, individuando elementi di persistenza e discontinuità Individuare funzioni e ruolo di istituzioni a carattere internazionale Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali	Identificare dinamiche ed esiti connessi al processo di decolonizzazione Identificare dinamiche connesse a diversi sistemi economici e modelli ideologici Confrontare modelli politici ed economici Identificare organizzazione e obiettivi di istituzioni internazionali Individuare obiettivi e funzioni dell'Ue

Modulo n.	5	Titolo del Modulo	L'Italia del Secondo Novecento
------------------	----------	--------------------------	---------------------------------------

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Caratteri principali dell'economia nel secondo dopoguerra; liberismo e pianificazione: modelli economici a confronto La crisi petrolifera L'Italia dal miracolo economico agli anni di piombo: nascita delle Repubblica e della Costituzione; i partiti del Dopoguerra; lo sviluppo industriale; Il '68 in Italia e nel mondo Gli anni di piombo: caratteri e dinamiche. Dagli anni '70 agli anni '90; principali trasformazioni culturali, sociali, economiche e politiche.	Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro Interpretare principi basilari della Costituzione anche in rapporto ad ambiti applicativi Individuare principi, obiettivi e strategie dell'estremismo politico Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali	Identificare principi dell'organizzazione istituzionale, politica ed economica dello stato italiano Identificare principi della Costituzione e relazioni fondamentali con scelte politiche Identificare fattori di promozione dello sviluppo economico e principali cambiamenti culturali della società italiana Individuare obiettivi e logiche del terrorismo Identificare fattori di trasformazione del sistema economico e politico italiano

Modulo n.	6	Titolo del Modulo	Il mondo contemporaneo
------------------	----------	--------------------------	-------------------------------

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Caratteri principali dell'economia nel secondo dopoguerra; liberismo e pianificazione: modelli economici a confronto La crisi petrolifera Cenni al crollo dei regimi comunisti: cause, principali dinamiche e conseguenze della disgregazione delle realtà comuniste in Europa Cenni alle aree di tensione e a conflitti contemporanei Processi economici e i limiti dello sviluppo: la rivoluzione tecnologica- la globalizzazione - le problematiche ambientali Organizzazione e politiche dell'U.E. Istituzioni internazionali e Carte dei diritti Flussi migratori	Analizzare problematiche significative del periodo considerato. Identificare processi di evoluzione economica e socio- politica, individuando elementi di persistenza e discontinuità Individuare rapporti fra innovazioni scientifico-tecnologiche, trasformazioni economico- sociali e impatti ambientali Individuare relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali	Individuare fattori e conseguenze del crollo dei sistemi comunisti europei Riconoscere i caratteri della "Terza rivoluzione industriale" Identificare fattori e problematiche connessi alla globalizzazione Confrontare modelli di sviluppo e identificare comportamenti positivi e funzionali al rispetto dell'ambiente e delle risorse. Individuare principi e linee d'azione di istituzioni a carattere internazionale