

DISCIPLINA: DIR.TECN.AMMINISTRATIVE

CLASSI: TERZE

<b>Modulo n.</b>	<b>1</b>	<b>Titolo del Modulo</b>	<b>Gli strumenti di lavoro</b>
------------------	----------	--------------------------	--------------------------------

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Calcoli percentuali semplici, sopra e sotto cento Riparti proporzionali Tabelle e grafici	Applicare gli strumenti di calcolo percentuale e di riparto per risolvere i problemi che si presentano nella gestione delle imprese turistico-ristorative Interpretare e rappresentare con grafici e tabelle i dati rilevati	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi .

V. DANDOLU

<b>Modulo n.</b>	<b>2</b>	<b>Titolo del Modulo</b>	<b>Il mercato turistico</b>
------------------	----------	--------------------------	-----------------------------

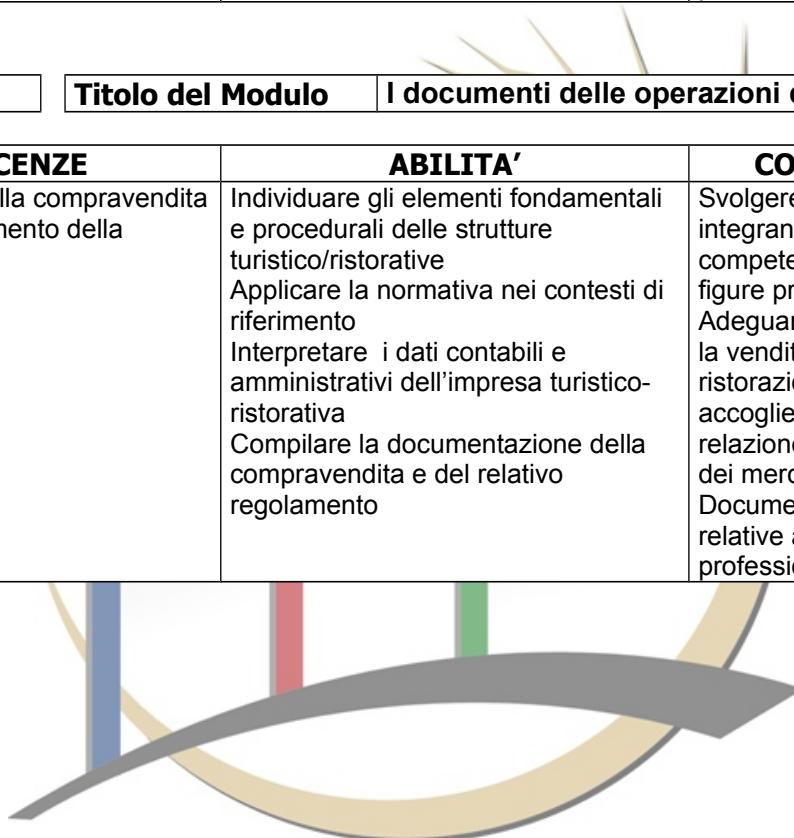
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Il turismo La domanda turistica L'offerta turistica Il mercato turistico	Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Individuare le interazioni tra turismo, e territorio ed economia Riconoscere le componenti del prodotto turistico Applicare il concetto di sistema nella costruzione del prodotto nella filiera di interesse Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio Elaborare i dati statistici e interpretare i risultati ottenuti.	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

<b>Modulo n.</b>	<b>3</b>	<b>Titolo del Modulo</b>	<b>La costituzione e gestione dell'impresa</b>
------------------	----------	--------------------------	--

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Attività economica Azienda e sue tipologie Forme giuridiche utilizzabili per svolgere un'attività economica Soggetto giuridico ed economico La costituzione dell'impresa turistico – ristorativa ( fasi ed adempimenti) Elementi essenziali del sistema tributario italiano, IVA La gestione dell'impresa Patrimonio e Situazione Patrimoniale	Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica Individuare gli adempimenti necessari per l'apertura e la gestione di un'impresa. Compilare i principali documenti fiscali Individuare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

<b>Modulo n.</b>	<b>4</b>	<b>Titolo del Modulo</b>	<b>I documenti delle operazioni di gestione</b>
------------------	----------	--------------------------	---

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Documentazione della compravendita Strumenti di regolamento della compravendita	Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative Applicare la normativa nei contesti di riferimento Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa Compilare la documentazione della compravendita e del relativo regolamento	Svolgere la propria attività integrando le proprie competenze con le altre figure professionali Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di ristorazione, di accoglienza e ospitalità in relazione alla domanda dei mercati Documentare le attività relative a situazioni professionali



**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: il plurale dei nomi e degli aggettivi; il femminile dei nomi e degli aggettivi; gli aggettivi e i pronomi possessivi; gli aggettivi e i pronomi dimostrativi; le preposizioni articolate; gli articoli partitivi; la forma interrogativa; la forma negativa; i pronomi complemento oggetto e di termine; i modi e i tempi verbali seguenti: il presente indicativo, i gallicismi, il participio passato, il passato prossimo, l'accordo del participio passato, l'imperfetto, il futuro, il condizionale	Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali.	A3	

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	<b>Microlingua e civiltà</b>
<b>CONOSCENZE</b>		<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Lessico specifico dei testi di microlingua e contenuti riguardanti: La cucina, la sua brigata e quella di sala; I grandi ristoranti e gli chef francesi; La classificazione dei ristoranti; La divisa professionale; Le attrezzature e gli utensili di cucina; I metodi di cottura; Il menu; Gli antipasti; I primi piatti, Il pane; Le verdure; Le spezie, i condimenti e le salse.		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	<b>Microlingua e civiltà</b>
<b>CONOSCENZE</b>		<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Lessico specifico dei testi di microlingua e civiltà e contenuti riguardanti: I secondi piatti: la carne; I secondi piatti: il pesce; I formaggi; I dolci e i dessert; La frutta; L'abbinamento vini-portate.		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.



**DISCIPLINA: INGLESE**

**CLASSI: TERZE**

Modulo n. 1	Titolo del Modulo	Approfondimento grammaticale
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Utilizzare i tempi del presente, passato e futuro per instaurare un semplice dialogo.</p> <p><b>Distinguere l'utilizzo del passato semplice e prossimo in un testo di carattere quotidiano e professionale. Individuare l'importanza dei verbi modali in una frase. Utilizzare i verbi CAN-MUST per esprimere abilità, permesso, dovere e divieto</b></p>	<p>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali.</p>	<p>Consolidamento dei prerequisiti Comprendere messaggi orali e testi scritti riconoscendo informazioni esplicite ed implicite Produrre messaggi orali e scritti riguardo a doveri, obblighi e consigli ad ipotesi ed esperienze recenti Individuare e riutilizzare gli elementi della comunicazione, le strutture morfosintattiche, il lessico Eseguire lettura estensiva ed intensiva di testi</p>

**ISTITUTO  
DI ISTRUZIONE  
SUPERIORE  
V. DANDOLO**

Modulo n. 2	Titolo del Modulo	Microlingua
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Conoscere: Industria dell'ospitalità. Tipi di alloggi e servizi offerti. Il catering. Lo staff in un ristorante : cucina-sala. Le regole di igiene in cucina.</p>	<p>Saper comprendere e riportare oralmente il contenuto di brani tecnici. Saper produrre per iscritto brevi testi di micro-lingua. Integrare le conoscenze con le altre discipline.</p>	<p>Comprendere semplici messaggi di carattere quotidiano e professionale sia scritti che orali Produrre oralmente e per iscritto frasi con vocabolario specifico, in riferimento anche al contesto professionale Sostenere semplici conversazioni su argomenti noti di carattere tecnico specifico Utilizzare un lessico più articolato e/o specifico</p>

Modulo n. 3	Titolo del Modulo	Civiltà
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
I problemi ambientali. Il cibo OGM. I "green restaurants". Il cibo in UK e in USA. The history of food in art. Culinary habits in Britain.	Orientarsi nella comprensione di un testo di carattere professionale. Individuare i caratteri salienti della civiltà inglese e americana in rapporto alla propria.	Identificare i principali caratteri della cultura anglosassone e confrontarli con la cultura di appartenenza. Comprendere messaggi orali e testi scritti riconoscendo informazioni esplicite ed implicite. Produrre risposte a domande di carattere generale utilizzando un lessico adeguato. Interagire in conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale, lo studio, il settore di indirizzo. Sviluppare le conoscenze attraverso il paragone con la lingua straniera

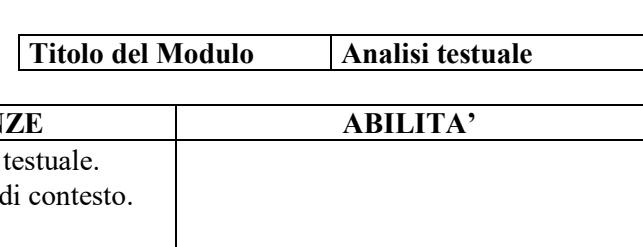


**DISCIPLINA: ITALIANO**

**CLASSI: TERZE**

<b>Modulo n.</b>	<b>1</b>	<b>Titolo del Modulo</b>	<b>L'uomo e la cultura medievali</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>	

<b>Modulo n.</b>	<b>2</b>	<b>Titolo del Modulo</b>	<b>Idealità e realismo</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>	

<b>Modulo n.</b>	<b>3</b>	<b>Titolo del Modulo</b>	<b>Analisi testuale</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>	

<b>Modulo n.</b>	<b>4</b>	<b>Titolo del Modulo</b>	<b>Dante Alighieri</b>
------------------	----------	--------------------------	------------------------

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vita e principali opere di Dante, con particolare attenzione alla struttura e alle tematiche della <i>Divina Commedia</i>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rapportare l'opera al contesto storico e culturale di riferimento.</li> <li>- Individuare temi, soggetti, scelte stilistiche, destinatari e funzioni dell'opera letteraria.</li> <li>- Saper parafrasare un testo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contestualizzare l'opera <i>Divina Commedia</i> e cogliere gli elementi attuali.</li> <li>- Individuare nell'opera la visione culturale dell'autore.</li> <li>- Ravvisare l'influenza linguistica e culturale della <i>Commedia</i> nella contemporaneità.</li> </ul>

<b>Modulo n.</b>	<b>5</b>	<b>Titolo del Modulo</b>	<b>Cultura e mentalità laica nel Trecento</b>
------------------	----------	--------------------------	---

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Petrarca: elementi essenziali di vita ed opere; <i>Il Canzoniere</i>: struttura, temi e analisi dei principali componimenti.</li> <li>- G. Boccaccio: elementi essenziali di vita ed opere; <i>Decameron</i>: struttura, temi e analisi delle principali novelle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rapportare l'opera al contesto storico e culturale di riferimento.</li> <li>- Individuare temi, soggetti, scelte stilistiche, destinatari e funzioni delle opere letterarie prese in considerazione.</li> <li>- Individuare analogie e differenze tra autori significativi della tradizione italiana.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contestualizzare le opere e cogliere gli elementi attuali.</li> <li>- Individuare nelle opere la visione culturale degli autori trattati.</li> <li>- Individuare generi e moduli espressivi della cultura artistica e letteraria, in rapporto a valori, mentalità e loro linee evolutive.</li> </ul>

<b>Modulo n.</b>	<b>6</b>	<b>Titolo del Modulo</b>	<b>La visione dell'uomo, delle arti, della società e della politica nel Rinascimento</b>
------------------	----------	--------------------------	--

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteri generali dell'Umanesimo e del Rinascimento</li> <li>- Principali autori, struttura e tematica delle opere:           <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ariosto (<i>L'Orlando furioso</i>);</li> <li>• Machiavelli (<i>Il principe</i>);</li> <li>• Tasso (<i>La Gerusalemme liberata</i>).</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rapportare l'opera al contesto storico e culturale di riferimento.</li> <li>- Individuare temi, soggetti, scelte stilistiche, destinatari e funzioni dell'opera letteraria.</li> <li>- Individuare relazioni tra autori significativi della tradizione italiana.</li> <li>- Individuare relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche.</li> <li>- Saper parafrasare un testo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contestualizzare le opere e cogliere gli elementi attuali.</li> <li>- Individuare nelle opere la visione culturale degli autori trattati.</li> <li>- Individuare generi e moduli espressivi della cultura artistica e letteraria, in rapporto a valori, mentalità e loro linee evolutive.</li> </ul>



## DISCIPLINA: MATEMATICA

CLASSI: TERZE

### 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:

- individuare punti e segmenti nel piano;
- rappresentare una retta nel piano;
- rappresentare una conica nel piano;
- analizzare il grafico di una funzione.



### 2. Descrizione analitica dei moduli:

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	Modulo di raccordo: consolidamento prerequisiti
CONOSCENZE		<b>ABILITA'</b>	COMPETENZE
		Equazioni di primo e secondo grado; sistemi di primo e secondo grado; disequazioni di primo e secondo grado; proposizioni e connettivi logici.	Risolvere equazioni di primo e secondo grado; risolvere sistemi di primo e secondo grado; risolvere disequazioni di primo e secondo grado; risolvere tavole di verità.

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	Il piano cartesiano
CONOSCENZE		<b>ABILITA'</b>	COMPETENZE
		Corrispondenza fra una coppia di numeri reali e il punto nel piano cartesiano e viceversa; punto medio di un segmento; punti simmetrici rispetto agli assi e all'origine; distanza tra due punti.	Individuare punti e segmenti nel piano; calcolare perimetro e area di figure geometriche.

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	La retta nel piano cartesiano
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	
Corrispondenza fra una coppia di numeri reali e il punto nel piano e viceversa; corrispondenza fra equazione della retta e i punti del piano; forma implicita ed esplicita: relazione fra i coefficienti <b>dell'equazione e i parametri della retta</b> ; condizione di parallelismo e di perpendicolarità; equazioni di rette particolari; fasci di rette propri e impropri; distanza punto-retta.	Rappresentare una retta nel piano <b>cartesiano data l'equazione e viceversa</b> ; interpretare il grafico di una retta; risolvere problemi.	A B	

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	Le coniche nel piano cartesiano
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	
Definizione della parabola e della circonferenza come luogo geometrico; equazione della parabola con asse di simmetria <b>parallelo all'asse y; le relazioni fra i coefficienti dell'equazione e i parametri della parabola e della circonferenza</b> ; posizioni reciproche fra retta e conica.	Rappresentare una conica nel <b>piano cartesiano data l'equazione e viceversa; scrivere l'equazione di una conica</b> ; note determinate condizioni; interpretare il grafico di una conica; risolvere problemi.	A B	

Modulo n.	5	Titolo del Modulo	Le funzioni
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	
Il concetto di funzione; dominio e codominio; le funzioni numeriche; rappresentazione delle funzioni; classificazione delle funzioni reali di una variabile reale; funzioni pari e dispari; funzione crescente o decrescente in un intervallo; funzioni periodiche; funzioni esponenziali e logaritmiche.	Classificare le funzioni; determinare il dominio di una funzione; stabilire la simmetria di una funzione; analizzare il grafico di una funzione; risolvere equazioni esponenziali e logaritmiche; risolvere disequazioni esponenziali e logaritmiche.	A B	

DISCIPLINA: LAB.SALA

CLASSI: TERZE

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	<b>Mise en place</b>
-----------	---	-------------------	----------------------

CONOSCENZE	<b>ABILITA'</b>	COMPETENZE
Conoscere le varie mise en place	Realizzare tecniche avanzate di apparecchiatura della tavola nel ristorante	Realizzare tecniche avanzate di apparecchiatura della tavola nel ristorante

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	<b>Stili di servizio</b>
-----------	---	-------------------	--------------------------

CONOSCENZE	<b>ABILITA'</b>	COMPETENZE
Conoscere i vari stili di servizi	Realizzare delle tecniche di servizio e capacità di analisi teorico-operativa di tutti gli stili applicabili	Realizzare delle tecniche di servizio e capacità di analisi teorico-operativa di tutti gli stili applicabili

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	<b>Buffet e banchetti</b>
-----------	---	-------------------	---------------------------

CONOSCENZE	<b>ABILITA'</b>	COMPETENZE
Conoscere gli allestimenti speciali della sala e organizzazione	Saper allestire e realizzare il servizio banchetti	Saper allestire e realizzare il servizio banchetti

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	<b>Trancio in sala</b>
-----------	---	-------------------	------------------------

CONOSCENZE	<b>ABILITA'</b>	COMPETENZE
Conoscere i vari tagli in sala	Realizzare porzionature in sala	Realizzare porzionature in sala

Modulo n.	5	Titolo del Modulo	<b>La caffetteria</b>
-----------	---	-------------------	-----------------------

CONOSCENZE	<b>ABILITA'</b>	COMPETENZE
Conoscere le caratteristiche di un buon espresso	Saper valutare le qualità di un espresso, intervenire sui diversi fattori che la determinano	Saper valutare le qualità di un espresso, intervenire sui diversi fattori che la determinano

Modulo n. 6	Titolo del Modulo	<b>Bevande non miscelate</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Conoscere le preparazioni di bevande con macchine	Realizzare bevande la cui preparazione richiede l'uso del frullatore, dello spremiagrumi e della centrifuga	Realizzare bevande la cui preparazione richiede l'uso del frullatore, dello spremiagrumi e della centrifuga

Modulo n. 7	Titolo del Modulo	<b>La cucina di sala</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Conoscere le tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala	Realizzare piatti alla lampada Utilizzare le tecniche di sala nel servizio dei prodotti enogastronomici	Realizzare piatti alla lampada Utilizzare le tecniche di sala nel servizio dei prodotti enogastronomici

Modulo n. 8	Titolo del Modulo	<b>I cocktail</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Conoscere le tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail I cocktail internazionali	Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione	Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione

Modulo n. 9	Titolo del Modulo	<b>Dall'uva al vino</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Conoscere le nozioni sulla vita e sulle tecniche di cantina Conoscere la classificazione del vino	Conoscere le differenti tecniche di vinificazione Classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche	Conoscere le differenti tecniche di vinificazione Classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche

Modulo n. 10	Titolo del Modulo	<b>Abbinamento cibo-vino</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Conoscere gli abbinamenti cibo-vino e cibo-bevande La successione dei vini nel menu Proporre corretti abbinamenti cibo-vino e cibo con altre bevande	Proporre corretti abbinamenti cibo-vino e cibo con altre bevande	Proporre corretti abbinamenti cibo-vino e cibo con altre bevande

Modulo n. 11	Titolo del Modulo	<b>La birra</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Conoscere la produzione delle birre Conoscere la classificazione delle birre Classificare le birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione	Classificare le birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione	Classificare le birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione

Modulo n.	12	Titolo del Modulo	<b>Aperitivi, distillati, liquori e amari</b>
<b>CONOSCENZE</b>		<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative delle bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta		Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative delle bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta	Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative delle bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta



Modulo n.	1	Titolo del Modulo	<b>I GRASSI, DOLCI E GLI ALIMENTI ACCESSORI</b>
<b>CONOSCENZE</b>		<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
<b>L'olio di oliva:</b> Classificazione dell'olio d'oliva, Composizione chimica e valore nutritivo,		Individuare le caratteristiche merceologici, chimico-fisiche, e nutritive di alimenti di oli, grassi, dolci e alimenti accessori.	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttivo di interesse.
<b>Il burro</b> Aspetti generali, Valore nutritivo,			Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
<b>La margarina:</b> Aspetti generali, Valore nutritivo.		Controllare e utilizzare gli alimenti di origine vegetale sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	
<b>Dolcificanti e prodotti dolciari:</b> aspetti generali			
<b>Alimenti accessori:</b> aspetti generali delle spezie ed erbe aromatiche			

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	<b>Alimenti e alimentazione</b>
<b>CONOSCENZE</b>		<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
<b>Alimenti e alimentazione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I 5 gruppi alimentari</li> <li>• Le tabelle di composizione degli alimenti e calcolo calorico nutrizionale</li> <li>• la formulazione di una dieta equilibrata</li> <li>• valutazione dei fabbisogni e della distribuzione energia e nutrienti</li> <li>• la ristorazione collettiva e commerciale</li> </ul>		porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari. utilizzare l'alimentazione per il benessere della persona	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE
-----------	---	-------------------	------------------------------

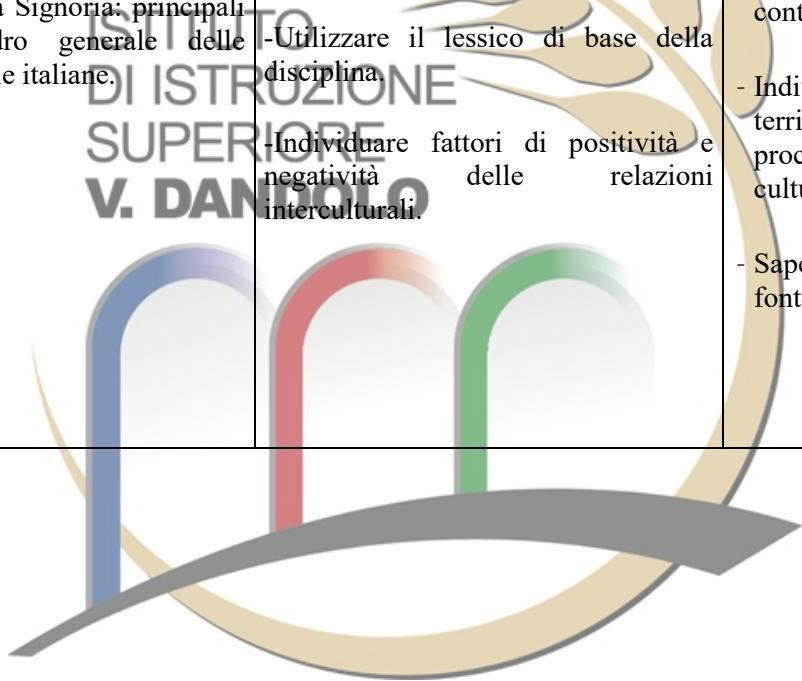
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<b>I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aspetti generali e nutrizionali stagionalità</li> <li><b>Stagionalità</b></li> </ul> <b>CEREALI E DERIVATI</b> frumento, riso, mais e cenno sui cereali minori	Individuare le caratteristiche merceologici, chimico-fisiche, e nutritive di alimenti di origine vegetale  Riconoscere la qualità di alimenti di origine vegetale dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttivo di interesse. Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti di origine vegetale sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
<b>I LEGUMI</b> aspetti generali e nutrizionali		
<b>Esercitazione sul calcolo calorico nutrizionale</b>		

Modulo n. 4	Titolo del Modulo	ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<b>La carne:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>l'origine della carne, Le caratteristiche organolettiche, Composizione chimica e valore nutritivo, Aspetto generali dei tagli, del rigor mortis e della frollatura, Differenza nutrizionale e chimica tra carne bianca e carne rossa, La conservazione della carne, Aspetti igienico sanitari</li> </ul> <b>I salumi:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>gli ingredienti, caratteristiche nutrizionali, Aspetti generali della classificazione dei salumi</li> </ul> <b>I prodotti ittici:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>l'origine dei prodotti ittici, i pesci, le carni dei pesci, composizione chimica e valore nutrizionale, molluschi e crostacei, conservazione dei prodotti ittici, aspetti igienico sanitari</li> </ul> <b>Le uova:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'uovo di gallina, Freschezza delle uova, La classificazione commerciale, La conservazione delle uova, Aspetti igienico-sanitari</li> </ul> <b>Il latte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>proprietà e caratteristiche del latte, conservazione del latte</li> </ul> <b>Lo yogurt:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>composizione chimica e valore nutritivo</li> </ul> <b>I formaggi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>La filiera produttiva del formaggio, Composizione chimica e valore nutrizionale, Classificazione dei formaggi, Aspetti igienico-sanitari</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Prodotti tipici del territorio</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>individuare le caratteristiche merceologici, chimico-fisiche, e nutritive di alimenti di origine animale .</li> <li>Riconoscere la qualità di alimenti di origine animale dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</li> <li>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</li> <li>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici , territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo</li> </ul>	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttivo di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti di origine vegetale sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttivo di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttivo di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	Società, economia e politica nel Basso Medioevo
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Scontro fra istituzioni: la lotta per le investiture; lo scisma della chiesa d'Oriente.</li> <li>- Movimento di riforma della Chiesa.</li> <li>- Sviluppo demografico e innovazioni in agricoltura.</li> <li>- Economia nel basso Medioevo: commerci, banche e urbanesimo.</li> <li>- Le Crociate.</li> <li>- Le istituzioni del Comune: conflitto fra Comuni e Impero.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare processi di trasformazione economica, socio-politica e religiosa individuando elementi di persistenza e discontinuità.</li> <li>- Individuare rapporti fra innovazioni scientifico-tecnologiche e trasformazioni economico – sociali.</li> <li>- Saper leggere una fonte o un documento storico.</li> <li>- Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.</li> <li>- Individuare fattori di positività e negatività delle relazioni interculturali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricostruire i principali processi che caratterizzano l'organizzazione sociale, l'apparato economico e le istituzioni politiche nel Basso Medioevo.</li> <li>- Sintetizzare le cause e gli esiti della lotta per le investiture.</li> <li>- Sintetizzare le ragioni dei movimenti di riforma della chiesa.</li> <li>- Contestualizzare il movimento di espansione dell'Europa nel Basso medioevo manifestatosi con le crociate.</li> <li>- Sintetizzare i fattori che portarono alla nascita dei Comuni</li> </ul>	

<b>Modulo n.</b>	<b>2</b>	<b>Titolo del Modulo</b>	<b>La fondazione dell'Europa moderna : processi politici, economici e culturali</b>
------------------	----------	--------------------------	---

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Crisi dell'Impero e della Chiesa: Federico II. Principali movimenti eretici e ordini monastici.</li> <li>-L'origine degli stati dinastici.</li> <li>-Principali stati monarchici e quadro generale dell'evoluzione geopolitica dell'Europa.</li> <li>-Crisi economica del Trecento e rivolte sociali.</li> <li>-Dal comune alla Signoria: principali aspetti e quadro generale delle principali Signorie italiane.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Identificare processi di trasformazione economica, socio-politica e religiosa individuando elementi di persistenza e discontinuità.</li> <li>-Individuare rapporti fra innovazioni scientifiche/ tecnologiche e trasformazioni economiche e sociali.</li> <li>- Rapportare aspetti della storia locale alla storia generale.</li> <li>- Leggere fonti o documenti storici.</li> <li>-Utilizzare il lessico di base della disciplina.</li> <li>-Individuare fattori di positività e negatività delle relazioni interculturali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricostruire le principali dinamiche politiche, sociali ed economiche alla base della nascita dell'Europa moderna.</li> <li>- Identificare il concetto di Stato Nazionale, nazionalità e potere locale.</li> <li>- Individuare le principali trasformazioni geopolitiche del contesto europeo.</li> <li>- Individuare in ambito territoriale aspetti dei processi storici e culturali generali.</li> <li>- Saper analizzare una fonte storica.</li> </ul>



<b>Modulo n.</b>	<b>3</b>	<b>Titolo del Modulo</b>	<b>L'età moderna: nuove prospettive economiche e mutamenti culturali</b>
------------------	----------	--------------------------	--

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le scoperte geografiche: principali avvenimenti e conseguenze a breve e lungo termine (conquista, colonizzazione e commerci).</li> <li>- Innovazioni tecniche e cambiamenti culturali.</li> <li>- La riforma protestante: cause, principali aspetti, diffusione.</li> <li>- Il Calvinismo, lo scisma anglicano.</li> <li>- La riforma Cattolica: aspetti fondamentali, implicazioni culturali ed effetti sociali.</li> <li>- Guerre di religione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare le conseguenze economiche e sociali delle conquiste coloniali.</li> <li>- Identificare processi di trasformazione economica, socio-politica e religiosa, individuando elementi di persistenza e discontinuità.</li> <li>- Leggere fonti storiche.</li> <li>- Utilizzare il lessico di base.</li> <li>- Individuare fattori di positività e negatività delle relazioni interculturali.</li> <li>- Individuare le cause delle guerre di religione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schematizzare le conseguenze sociali ed economiche delle conquiste coloniali.</li> <li>- Contestualizzare la riforma di Lutero e la protesta nei confronti della Chiesa.</li> <li>- Identificare principali processi relativi all'evoluzione delle religioni in ambito europeo, anche in riferimento alla contemporaneità.</li> <li>- Identificare cause, eventi e conseguenze dei rapporti fra Europa e civiltà extraeuropee.</li> <li>- Individuare principi di libertà e pluralismo religiosi, garantiti dalla Costituzione.</li> <li>- Analizzare le cause dell'intolleranza religiosa e rapportarle alla situazione contemporanea.</li> <li>- Saper analizzare una fonte storica.</li> </ul>

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteri dello stato assoluto: società, istituzioni ed economia</li> <li>- La Francia di Luigi XIV.</li> <li>- Le rivoluzioni inglesi e la monarchia parlamentare.</li> <li>- Guerra dei Trent'anni e trasformazioni geopolitiche in Europa.</li> <li>- Caratteri essenziali della Rivoluzione scientifica.</li> <li>- Caratteri generali della Costituzione Italiana e analisi di alcuni principi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare processi di trasformazione economica, socio-politica e religiosa individuando elementi di persistenza e discontinuità.</li> <li>- Individuare rapporti fra innovazioni scientifiche/tecnologiche e trasformazioni economiche e sociali.</li> <li>- Rapportare aspetti della storia locale alla storia generale.</li> <li>- Saper leggere fonti storiche o documenti</li> </ul> <p>Utilizzare il lessico di base della disciplina</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Individuare fattori di positività e negatività delle relazioni interculturali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare le caratteristiche della monarchia assoluta e della monarchia parlamentare.</li> <li>-Ravvisare le relazioni tra la cultura scientifica, le innovazioni tecniche e la nuova visione del mondo.</li> <li>-Comprendere i principi basilari della Costituzione.</li> </ul>

