

FORMULARIO - Centri di Formazione Professionale

PERCORSI TRIENNALI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

Sezione A - CONNOTAZIONE DELL'INTERVENTO

A. 1 Denominazione intervento

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
(Indirizzo sala e bar)**

**A. 2 Codice Sub-Settore
ISFOL**

2 1 0 4

Numero Allievi

25

A. 3 Didattica

monte ore attività nel triennio

3.168

monte ore prima annualità

1.056

monte ore seconda annualità

1.056

monte ore terza annualità

1.056

A. 3.1 Misure di accompagnamento

monte ore attività nel triennio

Cfr. E.3.1

**A. 4 Soggetto
attuatore**

CITTA' METROPOLITANA DI ROMA CAPITALE – Dipartimento III – Servizi per la Formazione e per il Lavoro C.F.P. di Marino

A. 5 Costo totale dell'intervento

A. 5. 1 Costo prima annualità

A. 5. 2 Costo seconda annualità

A. 5. 3 Costo terza annualità

A. 6 CFP Sede delle attività

Denominazione Sede **C.F.P. di MARINO**

Città **MARINO** Provincia **RM** Via **FERENTUM, s.n.c.**

Direttore sede formativa **Teresa Di Santo**

Telefono **06/93660246** Fax **06/93661258** e-mail formazione_marino@cittametropolitanaroma.gov.it

Sezione B - CARATTERISTICHE DEL SOGGETTO PROPONENTE

B. 1 Soggetto proponente

CITTA' METROPOLITANA DI ROMA CAPITALE – Dipartimento III – Servizi per la Formazione e per il Lavoro –
C.F.P. di Marino

Codice fiscale 80034390585

Dirigente del Servizio Dott. Antonio CAPITANI

Sede Via Raimondo Scintu, 106 – 00173 ROMA

Telefono 06/67668445 **fax** 06/67668418 **e-mail** a.capitani@cittametropolitanaroma.gov.it

Sezione D - STRUTTURA DELL'INTERVENTO DIDATTICO

D. 1 Descrizione dell'intervento didattico articolato nelle seguenti macro-aree: competenze trasversali, competenze di base e comuni, competenze professionali e tirocinio orientativo/formativo, suddiviso per le tre annualità.

L'intervento è strutturato in un percorso formativo triennale della durata di 3168 ore (1056 ore l'anno), finalizzato al conseguimento di una qualifica professionale.

L'articolazione didattica prevede le seguenti aree.

1. Area delle competenze trasversali

Si tratta in particolare delle funzioni di **accoglienza, orientamento e accompagnamento**.

Tali funzioni mirano ad integrare l'allievo nel contesto formativo, a favorire l'individuazione del percorso più coerente con interessi, attitudini e competenze personali e a consentirgli di essere soggetto attivo nella costruzione del proprio progetto personale/professionale, accompagnandolo nel processo di ricerca del lavoro.

Attraverso le attività previste in tale area vengono dunque rafforzate sia la capacità di analisi delle proprie abilità, propensioni e attitudini che la capacità di riflessione sui comportamenti in situazioni critiche.

Tali funzioni favoriscono inoltre l'acquisizione di comportamenti positivi nei confronti della proposta formativa e del gruppo-classe e, parallelamente, potenziano l'adozione di comportamenti conformi alle regole e rispettosi sia dell'ambiente educativo che del contesto di lavorativo in cui si svolge lo stage.

Infine tali funzioni contribuiscono a sviluppare l'adozione di comportamenti autonomi e socialmente significativi - come pianificare, organizzare e portare a termine un'attività - nelle diverse fasi dell'iter formativo e di lavoro.

L' **educazione fisica** favorisce, agendo sul piano psico-fisico, lo sviluppo integrale dell'allievo.

La **valutazione** è finalizzata sia all'accertamento (in itinere e finale) delle competenze acquisite dagli allievi sia alla verifica dell'efficacia del processo di insegnamento/apprendimento attraverso la riflessione sulla qualità delle attività poste in essere.

Sono inoltre riconducibili a questa area le **competenze di cittadinanza** il cui obiettivo è quello di favorire il pieno sviluppo della persona anche attraverso l'instaurarsi di corrette e significative relazioni interpersonali, di una positiva interazione con la realtà sociale.

Le attività mirano quindi a favorire le interazioni positive del soggetto con gli altri non solo come persona ma anche come cittadino e lavoratore mediante lo sviluppo di un progetto personale, umano e professionale, autonomo e consapevole, che sappia coniugare bisogni ed aspettative individuali con l'esigenza di assumere un ruolo attivo nella società civile fondata sul rispetto della legge, sull'osservanza dei doveri e la tutela dei diritti di tutti i consociati.

2. Area delle Competenze di base e comuni

In tale area sono previste attività formative sui quattro assi culturali dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico-sociale. Tali competenze costituiscono sia la base minima per l'accesso al lavoro, sia il requisito per l'accesso a qualsiasi percorso di formazione ulteriore. Tali competenze hanno una più ampia incidenza temporale nel monte ore del primo anno e decrescono progressivamente fino al terzo.

Durante il primo anno l'acquisizione delle competenze comuni e di base è finalizzata a rafforzare, anche mediante l'utilizzo di metodologie che valorizzano la partecipazione attiva dell'utente, la capacità di espressione e comunicazione di base in lingua italiana e straniera; la conoscenza storica, geopolitica, economica e sociale del contesto territoriale nazionale; le capacità logico/matematiche, scientifiche e tecnologiche di base; gli elementi di cultura religiosa; la conoscenza della normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e quella vigente in materia di tutela dell'ambiente.

Durante il secondo anno l'acquisizione delle competenze comuni e di base è finalizzata a sviluppare, a livello intermedio, le capacità di ascolto, comprensione, espressione e produzione in lingua italiana e straniera; la conoscenza delle dinamiche fondamentali del mercato del lavoro con particolare riferimento al sistema di tutela ed alla legislazione sociale; la capacità di individuazione e di analisi dei fenomeni logico/matematici e naturali funzionali alla corretta soluzione di problemi e alla comprensione dei fenomeni della realtà che ci circonda.

Durante il terzo anno l'acquisizione di tali competenze ha come obiettivo lo sviluppo della capacità di comunicare, in lingua italiana e straniera, in forma corretta ed adeguata alle esigenze del mondo individuale, della vita sociale e professionale; lo sviluppo di categorie interpretative per una adeguata comprensione delle dinamiche relative alla vita sociale, professionale e del sistema di tutela dei diritti; la comprensione dei principali aspetti scientifici e tecnologici anche mediante la contestualizzazione delle conoscenze all'interno dell'esperienza pratica. Vi è infine l'acquisizione delle conoscenze relative alla produzione, raccolta, smaltimento e riciclaggio dei rifiuti e la capacità di indirizzare i propri comportamenti nell'ottica di uno sviluppo ambientale sostenibile.

3. Area delle Competenze Professionali

Tali competenze sono tese a trasmettere saperi e tecniche specifiche connesse all'esercizio delle attività tipiche del processo di lavoro nell'ambito professionale prescelto e tali da favorire lo sviluppo di apprendimenti (teorico-pratici) spendibili professionalmente al termine del percorso formativo.

In particolare si punta a far acquisire progressivamente, operando in modalità prevalentemente esperienziale, le competenze, le abilità pratiche e le capacità tipiche della specifica figura professionale e a far sviluppare le capacità personali funzionali alla conforme gestione del ruolo ed alla corretta esecuzione di compiti.

Sia attraverso le attività d'aula che quelle di laboratorio si punta poi a sviluppare capacità analitiche e di problem solving che consentano lo svolgimento autonomo dei principali compiti caratterizzanti ruolo e mansioni della figura.

Vengono acquisite inoltre le conoscenze relative ai principali fattori di rischio infortunistico, igienico ambientale ed organizzativo connessi allo svolgimento delle mansioni proprie del profilo e quelle relative ai principali interventi di prevenzione e/o protezione o le eventuali misure di sicurezza più adeguate alle diverse problematiche.

Infine una particolare attenzione è focalizzata sullo sviluppo di competenze, capacità personali, comportamenti organizzativi e stili relazionali funzionali ad una gestione sufficientemente autonoma delle mansioni e del ruolo professionale.

All'interno di quest'area il **Tirocinio orientativo** del primo anno è finalizzato a favorire l'avvicinamento al mondo del lavoro e alla sua cultura, mediante un approccio di natura esperienziale caratterizzato dall'osservazione diretta di diverse realtà lavorative operanti nel settore di riferimento.

Nel secondo e terzo anno il **Tirocinio formativo** ha l'obiettivo di favorire il completamento dell'apprendimento in ambiente protetto e far percepire agli allievi la sistematicità di un processo lavorativo.

Parallelamente favorisce l'integrazione tra scuola/formazione/lavoro, completando l'esperienza formativa mediante un apprendimento per compiti reali, al fine di applicare, adattare, migliorare capacità e competenze già acquisite.

Prima annualità

Area	Asse	UdA	ORE	Tot. Ore Asse	Tot. Ore Area
AREA COMPETENZE TRASVERSALI	ASSE EDUCATIVO	Accoglienza/Orientamento/Accompagnamento	36	120	120
		Educazione Fisica	54		
		Valutazione	30		
AREA COMPETENZE DI BASE E COMUNI	ASSE DEI LINGUAGGI	Lingua Italiana	67	205	480
		Lingua Inglese	69		
		Lingua Francese	69		
	ASSE MATEMATICO	Scienze Matematiche	70	70	
	ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO	Scienze della Terra/ Scienze naturali	40	90	
		Ecologia	20		
		Tecnica Applicata/ Informatica	30		
	ASSE STORICO- SOCIALE	Cultura Religiosa	6	115	
		Rapporti Storico Sociali/ Storia	32		
		Rapporti Economici/ Diritto	57		
		Sicurezza	20		
	TOTALE ORE			600	
AREA COMPETENZE PROFESSIONALI	ASSE PROFESSIONALE	Sala - Tecnica Professionale (Teoria e Laboratorio)	306	431	456
		Prodotti Alimentari e Procedure HACCP	20		
		Tecniche di caffetteria e latte art	20		
		Tecniche di comunicazione	20		
		Principi dell'alimentazione	65		
	STAGE	Tirocinio Orientativo	25	25	
TOTALE ORE PERCORSO FORMATIVO			1056		

Seconda annualità

Area	Asse	UdA	ORE	Tot. Ore Asse	Tot. Ore Area
AREA COMPETENZE TRASVERSALI	ASSE EDUCATIVO	Accoglienza/Orientamento/Accompagnamento	16	96	96
		Educazione Fisica	50		
		Valutazione	30		
AREA COMPETENZE DI BASE E COMUNI	ASSE DEI LINGUAGGI	Lingua Italiana	49	145	365
		Lingua Inglese	48		
		Lingua Francese	48		
	ASSE MATEMATICO	Scienze Matematiche	60	60	
	ASSE SCIENTIFICO – TECNOLOGICO	Scienze della Terra/ Scienze naturali	30	72	
		Ecologia	12		
		Tecnica Applicata/ Informatica	30		
	ASSE STORICO- SOCIALE	Cultura Religiosa	6	88	
		Rapporti Storico Sociali/ Storia	28		
		Rapporti Economici/ Diritto	42		
		Sicurezza	12		
	TOTALE ORE			461	
AREA COMPETENZE PROFESSIONALI	ASSE PROFESSIONALE	Sala - Tecnica Professionale (Teoria E Laboratorio)	310	415	595
		Tecniche di allestimento tavoli, decorazione floreale e intaglio	20		
		American bar e flair	30		
		Principi dell'alimentazione	55		
	STAGE	Tirocinio Formativo	180	180	
TOTALE ORE PERCORSO FORMATIVO			1056		

Terza annualità

Area	Asse	UdA	ORE	Tot. Ore Asse	Tot. Ore Area		
AREA COMPETENZE TRASVERSALI	ASSE EDUCATIVO	Accoglienza/Orientamento/Accompagnamento	20	80	80		
		Educazione Fisica	30				
		Valutazione	30				
AREA COMPETENZE DI BASE E COMUNI	ASSE DEI LINGUAGGI	Lingua Italiana	50	150	355		
		Lingua Inglese	50				
		Lingua Francese	50				
	ASSE MATEMATICO	Scienze Matematiche	60	60			
	ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO	Scienze della Terra/ Scienze naturali	20	60			
		Ecologia	12				
		Tecnica Applicata/ Informatica	28				
	ASSE STORICO- SOCIALE	Cultura Religiosa	6	85			
		Rapporti Storico Sociali/ Storia	20				
		Rapporti Economici/ Diritto	50				
		Sicurezza	9				
	TOTALE ORE			435			
	AREA COMPETENZE PROFESSIONALI	ASSE PROFESSIONALE	Sala – Tecnica Professionale (Teoria e Laboratorio)	301		411	621
Tecnica Turistico-Alberghiera e Comunicazione			20				
American Bar e Flair			40				
Principi dell'alimentazione (Scienze dell'alimentazione e Merceologia)			50				
STAGE		Tirocinio Formativo	210	210			
TOTALE ORE PERCORSO FORMATIVO			1056				
TOTALE ORE PERCORSO FORMATIVO TRIENNALE			3168				

1° ANNUALITA'

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
ACCOGLIENZA – 6 ORE
COMPETENZE TRASVERSALI
ASSE EDUCATIVO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none">1. Conoscere e muoversi all'interno delle opportunità offerte dal CFP, dal sistema della formazione professionale e dalla rete locale dei servizi per l'impiego.2. Valutare la proposta formativa in relazione ai suoi bisogni ed aspettative e alla conoscenza delle caratteristiche, degli sbocchi occupazionali e dei percorsi di carriera prospettati dal profilo di qualifica professionale.3. Riconoscere i referenti e il sistema di responsabilità dei soggetti coinvolti nel processo di erogazione dell'azione formativa e assumere impegni e comportamenti consapevoli e condivisi.

SEZIONE B– OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Ai fini dello sviluppo e dell'esercizio delle competenze previste dall'unità formativa, il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none">1. Le caratteristiche del sistema di formazione professionale.2. La struttura e le finalità del percorso formativo.3. Le caratteristiche del profilo professionale legato al percorso di qualificazione.
ABILITÀ OPERATIVE
Ai fini dello sviluppo e dell'esercizio delle competenze previste dall'unità formativa, il discente dovrà maturare le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none">1. Muoversi in autonomia tra i servizi erogati e le funzioni presenti all'interno del CFP e nell'ambito della rete territoriale dei servizi per l'impiego.2. Formalizzare in modo corretto eventuali richieste essendo in grado di differenziare gli uffici e le relative responsabilità.

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	La formazione professionale e i servizi offerti dal CFP	n° 1 ora <ul style="list-style-type: none">- Le caratteristiche del sistema della formazione professionale: la tipologia dei corsi (saper e saper fare), l'obbligo d'istruzione e formazione, la possibilità di proseguire gli studi ai fini del conseguimento del diploma, ecc..- Le attività e i servizi offerti dal CFP: cenni sulla storia del Centro e l'offerta didattica; le figure di riferimento; i laboratori e le attrezzature; le attività promosse e i servizi offerti (orientamento, supporto psicologico, eventi culturali, attività sportive, ecc.).- La rete territoriale dei servizi per l'impiego.
U.D. 2	Il patto formativo e gli obiettivi del corso di formazione	n° 3 ore <ul style="list-style-type: none">- Presentazione del patto formativo d'aula: la struttura e le finalità del corso; i contenuti e la durata; le metodologie didattiche; i materiali e le attrezzature; lo stage e le visite guidate; gli obiettivi formativi dei singoli moduli; la valutazione e l'organizzazione delle verifiche; gli impegni dei soggetti coinvolti (responsabile CFP, docenti e allievi) e la risoluzione di eventuali conflitti; il regolamento interno.
U.D. 3	Il profilo professionale del percorso di qualifica	n° 2 ore <ul style="list-style-type: none">- Il profilo professionale e gli sbocchi occupazionali del percorso di qualifica: le competenze; le opportunità; l'ambiente di lavoro; i possibili percorsi di carriera.

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	X
Action learning	X

Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
ORIENTAMENTO – 30 ORE
COMPETENZE TRASVERSALI
ASSE EDUCATIVO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analizzare il proprio percorso formativo e valutarne i possibili sviluppi. 2. Analizzare le situazioni, riconoscere le risorse necessarie e le strategie di orientamento da mettere in atto. 3. Identificare le proprie modalità di studio e di lavoro. 4. Analizzare e raccogliere informazioni sull'ambiente che lo circonda e assumere decisioni più consapevoli ed efficaci. 5. Avere consapevolezza delle motivazioni e dei valori che lo orientano rispetto al lavoro e verificare i propri obiettivi professionali. 6. Sviluppare capacità di "pensiero critico" in funzione della capacità di orientarsi su compiti semplici/complessi (individuali e di gruppo). 7. Formulare un proprio itinerario formativo in relazione agli obiettivi professionali identificati.

SEZIONE B– OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
<p>Ai fini dello sviluppo e dell'esercizio delle competenze previste dall'unità formativa, il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La struttura e le finalità del percorso di orientamento. 2. Le caratteristiche e le definizioni delle competenze orientative (coping, stile di apprendimento, risorse, atteggiamenti e valori, stile decisionale, ecc.). 3. La nozione e la suddivisione tra competenze, attitudini e risorse personali. 4. Le metodologie di raccolta, trattamento e rielaborazione delle informazioni.
ABILITÀ OPERATIVE
<p>Ai fini dello sviluppo e dell'esercizio delle competenze previste dall'unità formativa, il discente dovrà maturare le seguenti abilità operative:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comunicare e interagire in gruppo. 2. Imparare ad esprimere, analizzare e condividere i propri bisogni e le proprie aspettative. 3. Ricercare informazioni e individuare risorse in funzione degli obiettivi che s'intendono raggiungere e delle decisioni da assumere. 4. Riconoscere e analizzare le motivazioni, i valori e le aspettative che lo orientano rispetto al lavoro e alla professione. 5. Progettare un proprio itinerario formativo in relazione agli obiettivi professionali identificati.

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Introduzione al percorso di orientamento: la mia storia e le mie domande	<p>n° 6 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentazione del percorso di orientamento in aula: struttura, finalità, contenuti, durata, metodologie, strumenti e condivisione degli obiettivi. - Presentazione degli allievi e ricognizione delle motivazioni, delle aspettative e dei timori degli allievi nei confronti del percorso formativo che si accingono a svolgere. - Ricostruzione delle storie formative degli allievi: le conoscenze acquisite, i successi e le difficoltà incontrate, ecc..
U.D. 2	Io di fronte alle situazioni	<p>n° 7 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analisi delle situazioni critiche di cui gli allievi sono partecipi o in cui sono coinvolti: individuazione delle strategie e delle risorse personali disponibili per fronteggiarle (conoscenze, competenze, ecc.).
U.D. 3	Come studio e come lavoro	<p>n° 7 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ricognizione degli stili di apprendimento e di lavoro degli allievi: i canali sensoriali; analitico o globale; individuale o di gruppo. - Raccogliere, analizzare e saper utilizzare le informazioni in relazione a compiti diversi.

U.D. 4	Bilancio di un anno: io e il mio futuro	n° 10 ore
		<ul style="list-style-type: none"> - Riflessioni sull'anno formativo trascorso: ricognizione delle motivazioni e dei valori. - Riflessione sul lavoro futuro: ricognizione delle motivazioni, dei valori e degli atteggiamenti. - Osservare e raccogliere informazioni sull'ambiente che ci circonda e gli obiettivi che si intendono raggiungere. - Formulare un proprio itinerario formativo.

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	X
Action learning	X
Esercitazione	X
Simulazione	X
Laboratorio	
Visite guidate	X
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
EDUCAZIONE FISICA – 54 ORE
COMPETENZE TRASVERSALI
ASSE EDUCATIVO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Migliorare le proprie capacità condizionali (resistenza, forza, velocità articolare) 2. Consolidare alcuni schemi motori di base al fine del miglioramento delle capacità coordinative 3. Applicare norme base per la tutela della salute

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Informazioni generali sulla tutela della salute e la prevenzione degli infortuni 2. Ruoli e regole relative ad alcuni giochi di squadra 3. Esercizi per il potenziamento delle proprie capacità condizionali e coordinative
ABILITÀ OPERATIVE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Eseguire esercizi per il potenziamento delle proprie capacità condizionali e coordinative 2. Partecipare ad alcuni giochi di squadra rispettando le regole e l'avversario

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Potenziamento fisiologico	n° ore 12
		<ul style="list-style-type: none"> - Esercizi per la corsa di resistenza e per la corsa veloce - Esercizi di potenziamento muscolare a carico naturale - Mantenimento della scioltezza articolare - Nozioni teoriche relative alle metodiche sportive rapportate alle caratteristiche anatomiche e fisiologiche dell'organismo umano
U.D. 2	Consolidamento e arricchimento degli schemi motori di base	n° ore 10
		<ul style="list-style-type: none"> - Esercizi finalizzati al miglioramento della tecnica di corsa, in particolare le andature dell'atletica leggera - Esercizi per il miglioramento delle capacità coordinative generali
U.D. 3	Avviamento alla pratica sportiva	n° ore 20
		<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza e pratica di uno o più giochi sportivi con la palla (pallavolo, basket, calcio...): giochi di avviamento fondamentali, regole di gioco - Sviluppo del pensiero tattico e della coordinazione attraverso giochi di movimento a carattere generale con l'utilizzo della palla
U.D. 4	Informazioni generali sulla tutela della salute e la prevenzione degli infortuni:	n° ore 12
		<ul style="list-style-type: none"> - Ginnastica vertebrale e prevenzione di atteggiamenti viziati e paramorfismi

		- Educazione respiratoria - Cenni di anatomia e primo soccorso
--	--	---

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	X
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
VALUTAZIONE – 30 ORE
COMPETENZE TRASVERSALI
ASSE EDUCATIVO

OBIETTIVI E RISULTATI ATTESI
<p>Le ore relative alle attività di valutazione sono finalizzate a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verificare l'efficacia dell'apprendimento prodotto dalla formazione e accertare le conoscenze e le competenze acquisite; - verificare le capacità dell'allievo di padroneggiare le competenze acquisite attraverso test, esercitazioni, questionari, colloqui, simulazioni ecc. <p>Tali ore consentono ad ogni docente di sottoporre gli allievi alle prove strutturate o semi-strutturate fondamentali per produrre le valutazioni oggettive.</p> <p>Parallelamente le ore relative alle attività di valutazione sono finalizzate anche alla verifica dell'efficacia del processo di insegnamento/apprendimento attraverso la riflessione sulla qualità delle attività poste in essere.</p>

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
LINGUA ITALIANA – 67 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE DEI LINGUAGGI

SEZIONE A – COMPETENZE
RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprendere le idee principali e secondarie in un contesto comunicativo formale e informale 2. Esporre oralmente in modo chiaro, strutturato e logico 3. Utilizzare le tecniche di produzione scritta

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO
CONOSCENZE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le regole grammaticali 2. L'autocorrezione 3. L'uso ragionato del dizionario (lessico) 4. Le tecniche di ascolto e di comprensione dei testi 5. La strategia della parola 6. I diversi codici comunicativi 7. Le strategie di lettura 8. Le tecniche di produzione scritta 9. Gli autori e i testi fondamentali della letteratura italiana
ABILITÀ OPERATIVE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Leggere – anche in maniera multimediale – le differenti fonti letterarie 2. Applicare le regole della morfologia nell'elaborazione scritta e orale 3. Utilizzare le tecniche di lettura e di produzione scritta per creare una storia e ricomporre testi secondo l'ordine temporale 4. Mettere in relazione i vari autori con il contesto storico e culturale

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO
CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE

U.D. 1	Grammatica	n° ore 12
		<ul style="list-style-type: none"> - La forma delle parole - Il significato - Morfologia: il verbo, il nome
U.D. 2	Forme letterarie e narrazione	n° ore 7
		<ul style="list-style-type: none"> - L'epica classica: Iliade e Odissea - Epica medievale: Ciclo Bretone e Ciclo Carolingio
U.D. 3	Il letterato e il cittadino nell'età dei Comuni	n° ore 10
		<ul style="list-style-type: none"> - L'affermazione della civiltà comunale - La letteratura religiosa. La lauda - La poesia "comica". Cecco Angiolieri - Il Dolce Stil Novo - Dante e la Commedia
U.D. 4	Il cavaliere e il mercante, l'amore e la donna	n° ore 7
		<ul style="list-style-type: none"> - Petrarca e il Canzoniere: il tema della lontananza, il tema dell'amore e della caducità, la canzone all'Italia - G. Boccaccio e il Decameron: amori infelici e amori felici, le beffe.
U.D. 5	Il letterato umanista e la vita di corte fra Trecento e Quattrocento	n° ore 5
		<ul style="list-style-type: none"> - Strutture feudali e nuovo mondo borghese dal Duecento al Trecento - I concetti di Umanesimo e di Rinascimento - La rivalutazione del corpo umano e della dignità dell'uomo
U.D. 6	Il Rinascimento	n° ore 8
		<ul style="list-style-type: none"> - La situazione economica, politica e culturale fra la scoperta dell'America (1492) e il Concilio di Trento (1545) - L'avventura e il fantastico, il cavaliere antico e il crociato - Ariosto e l'"Orlando furioso" - Niccolò Machiavelli e "Il Principe"
U.D. 7	L'amore e la donna	n° ore 6
		<ul style="list-style-type: none"> - La strega. Un personaggio femminile della storia europea tra il XIV e il XVII secolo - La strega nel mondo contemporaneo.
U.D. 8	Modulo tematico: Emigrazione	n° ore 7
		<ul style="list-style-type: none"> - Motivi dell'emigrazione - Razzismi vecchi e nuovi - Integrazione - Nuove forme di emigrazione
U.D. 9	Un mondo da vivere	n° ore 5
		<ul style="list-style-type: none"> - Un mondo da vivere - La Carta dei diritti della terra - Conferenza mondiale di Kobe - Impatto Ambientale e Sviluppo Sostenibile

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	X
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	X
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
LINGUA INGLESE – 69 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE DEI LINGUAGGI

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprendere un testo semplice di natura personale/quotidiana ed anche inerente al settore di qualifica (da lettura e dettato) 2. Riconoscere le regole grammaticali 3. Utilizzare la terminologia di reparto per una comunicazione con frasi semplici

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none"> 1. Le regole grammaticali e sintattiche di base della lingua inglese (rif. CEFR A1-A1+) 2. Linguaggio settoriale (attrezzature, utensili, alimenti ed ingredienti)
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base (verbi, articoli, sostantivi, aggettivi) 2. Interagire in conversazioni brevi e semplici su argomenti di interesse personale e professionale 3. Tradurre dall'inglese all'italiano (da dettato e da testo)

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D.1	Grammatica di base	n° ore 35
		Phonetic approach <i>alphabet - spelling - Intonation</i> Greetings/Introducing myself <i>Give Personal Information</i> <i>Name, telephone number, address - Age</i> <i>Where', 'To be from' Nationality</i> <i>Date, days of the week, months of the year, seasons</i> <i>Ordinal and Cardinal numbers</i> Colours <i>How to use colours in a sentence</i> Subject Pronouns <i>I, You, He, She, It, We, You, They</i> <i>Mr/Mrs/Miss-Lady/Genleman/Sir/Madam</i> Nouns <i>Countable and uncountable nouns</i> <i>Plural noun forms</i> This, that, here, there <i>Recognizing the connection between 'this, here' as opposed to 'that, there'</i> Present of the verb 'to be' and 'to have' <i>Conjugation of the verb, question and negative forms for all subjects-</i> Basic descriptive adjectives <i>Ability to describe objects simply</i> Basic prepositions use <i>in, at, to, on, behind, in front, over, under, off, ecc.</i> There is, There are <i>Difference between singular and plural, question and negative form Objects in the classroom/Kitchen/town/house</i> Some, any, much, many <i>When to use some and any in the positive, negative</i>

		<p>and question forms. Questions using much and many</p> <p>Question Words What-Who-When-Where- 'how much' and 'how many'</p> <p>Adverbs of Frequency always, often, sometimes, never</p> <p>Possessive Adjectives My, Your, His, Her, (Its), Our, Your, Their The Saxon genitive and whose Possessive pronouns</p> <p>Basic rules for definite and indefinite articles a, an, the</p> <p>Telling the Time Time expressions Using 'in the morning', 'in the afternoon', 'in the evening', 'at night', and 'at'</p> <p>Verbs Paradigm of the regular and irregular verbs Present participle -ing To like+ing to prefer+ing Basic verbs – get, go, come, work, eat, drive, etc. - Present simple and Present continuous: question and negative form Helping verbs: to do – can- may - would Affirmative and negative Imperative</p>
U.D.2	Linguaggio quotidiano	<p>n° ore 10</p> <p>- Talking about daily habits</p>
U.D.3	Linguaggio settoriale	<p>n° ore 24</p> <p>Restaurant serving staff The Waiter Personal Grooming standards Do's and don'ts Meet, greet and seat Laying a cover Mise-en-place Types of Crockery, Cutlery and Glassware and its' usage Menu presentation and Order taking Basic etiquettes for Restaurant staff Types of Service Sauces The Menu Arranging breakfast Restaurant equipment -Utensils - Cooking methods (boiling, steaming, baking, grilling, roasting, stewing, frying, shallow frying, deep frying)</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	

Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
LINGUA FRANCESE – 69 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
AREA DEI LINGUAGGI

Il discente sarà in grado di
4. Comprendere un testo semplice di natura personale/quotidiana ed anche inerente al settore di qualifica (da lettura e dettato)
5. Riconoscere le regole grammaticali
6. Utilizzare la terminologia di reparto per una comunicazione con frasi semplici

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze :
3. Le regole grammaticali e sintattiche di base della lingua francese (rif. CECR A1-A1+)
4. Linguaggio settoriale (attrezzature, utensili, alimenti ed ingredienti)
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative :
4. Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base (verbi, articoli, sostantivi, aggettivi)
5. Interagire in conversazioni brevi e semplici su argomenti di interesse personale e professionale
6. Tradurre dal francese all'italiano (da dettato e da testo)

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
		n° ore 35
U.D.1	Grammatica di base	<p>La phonétique: Apprendre à prononcer le français alphabet - épeler – accentuation -intonation</p> <p>Salutations / Je me présente Donnez des renseignements personnels Nom, numéro de téléphone, adresse - Age Où – Nationalité -Date, jours de la semaine , les mois de l'année , les saisons</p> <p>Les nombres ordinaux et cardinaux Quelle heure est-il ? Les Couleurs</p> <p>Les articles définis et indéfinis Les articles partitifs Pronom personnel Je tu il/elle nous vous ils/elles – on - y les appellatifs Monsieur / Madame/ Mademoiselle - Messieurs et dames -</p> <p>Les substantifs Mots dénombrables et non dénombrables la forme plurielle Ce, cette, ces – ici, là- Il y a Est-ce que...? Qu'est-ce..? Pouquoi? Combien de..? Les verbs auxiliaires “etre” et “avoir” Etre en train de</p> <p>Les verbes pronominaux Les verbes impersonnels (il pleut, il neige, il vente, il y a, il s'agit, il faut) Les trois groupes- les verbes réguliers et irréguliers Formes affirmatives, interrogatives et negatives Le present Le passé recent: venir de.</p>

		<p><i>Le passé composé</i> Les verbes modaux: <i>pouvoir, devoir, vouloir</i> Les prepositions dans l'espace, dans le temps, le mouvement(<i>sous, sur, entre, devant, derrière,chez, dans,avant, après, depuis, jusqu'à, de, en, etc</i>) Qui est-ce? Qu'est-ce que c'est? <i>description des objets dans la classe, la ville, au restaurant, à la maison</i> Les adverbos de fréquence <i>toujours, souvent, parfois, jamais</i> Les Adjectifs possessifs Les Pronoms possessifs L'imperatif-Affirmative et negative</p>
U.D.2	Linguaggio quotidiano	<p>n° ore 10 Parler des habitudes quotidiennes, aussi en utilisant les mots qui se réfèrent à la restauration</p>
U.D.3	Linguaggio settoriale	<p>n° ore 24 La brigade de restaurant <i>Maitre, Commis, Chef de rang, sommelier, barman</i> Bon ton- la tenue de sale Mise-en-place <i>Types de vaisselle, couverts et verres</i> Accueil du client au restaurant <i>La presentation des plats – Menu et à la carte</i> <i>La prise de commande</i> Formes de Service (<i>plat sur table-à l'assiette -à l'assiette clochée -à la française -À l'anglaise -Au guéridon, appelé également à la russe</i>) <i>Le petite déjeuner- les boissons chaudes et froides</i> équipement de restaurant -ustensiles – Les méthodes de cuisson (<i>bouillir , à vapeur , griller, rôtir, mijoter, frire, etc</i>)</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
SCIENZE MATEMATICHE – 70 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE MATEMATICO

SEZIONE A – COMPETENZE
RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico 2. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi, progettando un percorso strutturato in tappe

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO
CONOSCENZE

<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. I sistemi di numerazione 2. Le proprietà delle potenze 3. M.C.D. e m.c.m. di un gruppo di numeri interi 4. I numeri razionali relativi 5. La geometria euclidea

<p>ABILITÀ OPERATIVE</p> <p>Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Risolvere espressioni matematiche 2. Risolvere semplici problemi matematici attraverso l'utilizzo di rapporti, proporzioni e percentuali 3. Calcolare i divisori di un numero e scomporre un numero in fattori primi 4. Operare con le potenze 5. Operare con i numeri interi e con i numeri razionali relativi 6. Applicare la geometria euclidea
--

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	I numeri	<p>n° ore 26</p> <ul style="list-style-type: none"> - I numeri naturali e i numeri interi relativi - Operazioni con i numeri interi e con razionali relativi - Espressioni numeriche - Potenze - Divisibilità e scomposizione di numeri interi - Calcolo del M.C.D. e m.c.m. di un gruppo di numeri interi - I numeri razionali relativi - Frazioni, numeri decimali Rappresentazione dei numeri Razionali sulla retta - Operazioni con frazioni - Potenze e proprietà delle potenze
U.D. 2	Le figure geometriche	<p>n° ore 24</p> <ul style="list-style-type: none"> - La geometria nel piano - Gli enti geometrici fondamentali e le definizioni - Figure geometriche - Calcolo di perimetri e aree - Aree di semplici figure geometriche - Teorema di Pitagora
U.D. 3	Risoluzione di problemi	<p>n° ore 20</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concetto di rapporto - Calcolare il termine incognito di una proporzione - Percentuali - Progettare semplici algoritmi - Procedure per la risoluzione dei problemi

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
SCIENZE DELLA TERRA/ SCIENZE NATURALI – 40 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE SCIENTIFICO – TECNOLOGICO

SEZIONE A – COMPETENZE

<p>RISULTATO ATTESO</p> <p>Il discente sarà in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Osservare, descrivere ed analizzare i fenomeni relativi alla dimensione naturale e artificiale 2. Riconoscere i concetti di sistema e di complessità nelle sue diverse forme 3. Acquisire gli elementi inerenti alla materia e alle sue trasformazioni sul pianeta

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE

Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze :
<ol style="list-style-type: none"> 1. I concetti di materia e di energia 2. I fenomeni fisici 3. Il pianeta terra 4. Il sistema solare
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative :
<ol style="list-style-type: none"> 1. Raccogliere, organizzare e rappresentare dati inerenti ai fenomeni naturali fisici, chimici e geologici; 2. Utilizzare classificazioni, generalizzazioni e/o schemi logici per riconoscere il modello di riferimento.

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Elementi di chimica	n° ore 14
		<ul style="list-style-type: none"> - Composizione della materia - Elementi e molecole - Le trasformazioni della materia (passaggi di stato, ecc.) - Le molecole organiche
U.D. 2	Il sistema solare	n° ore 8
		<ul style="list-style-type: none"> - Il sistema solare - I moti della Terra - La Luna
U.D. 3	Il pianeta Terra	n° ore 15
		<ul style="list-style-type: none"> - Litosfera, atmosfera, idrosfera - Dinamiche endogene: fenomeno vulcanico e sismico - I minerali e le rocce
U.D.4	Ecologia	N° ore 3
		<ul style="list-style-type: none"> - Il suolo - Le catene alimentari - Interazione tra viventi e ambienti

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
ECOLOGIA – 20 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Acquisire una “coscienza ambientale” attraverso un’analisi delle conseguenze del degrado ambientale sul pianeta

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze :
<ol style="list-style-type: none"> 1. La campagna di sensibilizzazione contro i cambiamenti climatici promossa dalla Commissione Europea
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative :
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettere in atto piccoli accorgimenti quotidiani nel rispetto e nella tutela dell’ambiente

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Il Cambiamento Climatico: Abbassa & Spegni	n° ore 10
		<ul style="list-style-type: none"> - Semplici accorgimenti quotidiani che possono contribuire a contrastare i cambiamenti climatici e ridurre le emissioni di CO₂ - Abbassa (isolamento delle abitazioni, sistemazione e regolazione degli elettrodomestici, controllo dell’acqua)

		- Spegni (utilizzo corretto delle apparecchiature elettriche e degli elettrodomestici, le apparecchiature a basso consumo)
U.D. 2	Il Cambiamento Climatico: Ricicla&Cammina	n° ore 10
		- Semplici accorgimenti quotidiani che possono contribuire a contrastare i cambiamenti climatici e ridurre le emissioni di CO ₂ - Ricicla (raccolta differenziata dei rifiuti, riciclo di rifiuti) - Cammina (utilizzo appropriato dei mezzi di trasporto)

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	X
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
TECNICA APPLICATA/ INFORMATICA – 30 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none"> 1. Operare in ambiente Windows in condizioni di normale utilizzo per la redazione di testi di media complessità 2. Effettuare semplici ricerche su internet 3. Gestire la posta elettronica

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none"> 1. Il glossario informatico 2. Le misure preventive per evitare virus e gestire la sicurezza dei dati 3. Le principali funzioni del S.O. e i suoi programmi di utilità 4. Internet e la posta elettronica
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare un browser ed un client di posta autonomamente 2. Utilizzare ed aggiornare un antivirus 3. Utilizzare e personalizzare il sistema operativo e alcuni programmi di utilità 4. Inviare e ricevere e-mail con documenti allegati o da allegare

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Il Personal Computer	n° ore 10
		- Caratteristiche e potenzialità di un p.c. - Struttura del pc - Componentistica di un p.c. - Periferiche
U.D. 2	Windows XP	n° ore 10
		- Funzioni base di windows (Desktop, Accessori, Esplora Risorse) - Versioni di windows - Gestire file e directories - Principali utility di Windows
U.D. 3	Internet e Posta Elettronica	n° ore 10
		- Funzioni base del browser - Sintassi dei motori di ricerca - Etica della navigazione sul web - Classificazione delle minacce informatiche - Creazione di una casella di posta elettronica - Comandi per la gestione delle e-mail via web

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	X
Visite guidate	
Project work	
Altro	

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
CULTURA RELIGIOSA – 6 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE STORICO-SOCIALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: 1. Definire il termine ed il concetto di religione e comprenderne le origini, gli elementi caratterizzanti e il ruolo storico, culturale e sociale.

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : 1. Elementi caratteristici delle religioni; 2. Introduzione storica alle principali religioni: cristianesimo/i, islam, buddismo/i, hinduismo e ebraismo.
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : 1. Dialogare con diversi sistemi di significato argomentando le proprie riflessioni; 2. Riconoscere i fattori propri delle religioni in relazione ai processi storici.

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Definire le religioni	n° ore 3 - Che cos'è la religione? Definizioni dei ragazzi ed esplicitazione del termine - Come nasce la religione, il bisogno di dio/Dio/dei - Elementi che caratterizzano le religioni - La spiritualità e la preghiera
U.D. 2	Religioni nella storia	n° ore 3 - Presentazione storica delle principali religioni: cristianesimi, islam, buddismi, hinduismo e ebraismo

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	X
Action learning	
Esercitazione	
Simulazione	
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
RAPPORTI STORICO SOCIALI/ STORIA – 32 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE STORICO-SOCIALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: 1. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali

2. Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : 1. Le prime civiltà antiche 2. Il Medioevo 3. Il Rinascimento
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : 1. Collocare i più rilevanti eventi e personaggi storici all'interno delle coordinate spazio tempo

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Introduzione alla storia attraverso la conoscenza delle prime civiltà	n° ore 10 - Le civiltà del vicino oriente antico - Il mondo greco arcaico e la polis. - L'Impero romano; dalla nascita alla caduta.
U.D. 2	Il Medioevo e le grandi trasformazioni	n° ore 8 - Longobardi , Carlo Magno e l'Impero Carolingio - Riforma della Chiesa: scontro tra Papato ed Impero - La rinascita dopo il mille - La società feudale.
U.D. 3	Il XIV e il XV secolo: economia, le epidemie, la cultura	n° ore 8 - Il bisogno di una nuova cultura - Il Rinascimento e i nuovi orizzonti dell'umanità - Le scoperte geografiche
U.D. 4	Modulo tematico	n° ore 6 - Come si trasforma il modo di mangiare e la pratica dell'ospitalità attraverso i secoli: dalle civiltà classiche al Rinascimento

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	X
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	X
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
RAPPORTI ECONOMICI/ DIRITTO – 57 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE STORICO-SOCIALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: 1. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente 2. Inserirsi in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere i propri diritti e bisogni riconoscendo nel contempo i diritti e bisogni altrui, le regole, le responsabilità.

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : 1. I principi fondamentali della Costituzione Italiana e il quadro storico di riferimento 2. L'organizzazione dello Stato (gli organi costituzionali) 3. L'organizzazione della Pubblica Amministrazione e degli enti locali 4. Le caratteristiche della norma giuridica
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : 1. Identificare la suddivisione dei diversi enti pubblici e le funzioni ad essi assegnate

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Costituzione Italiana e il quadro storico di riferimento	n° ore 17 - Carta dei principi fondamentali - La Costituzione e gli elementi fondamentali dello Stato
U.D. 2	Gli Organi Costituzionali e l'organizzazione dello Stato	n° ore 20 - Organi costituzionali che guidano lo Stato: Parlamento, Governo, Presidente della Repubblica, Corte Costituzionale, Consiglio Superiore della Magistratura - Funzioni dei vari organi costituzionali
U.D. 3	La Pubblica Amministrazione e le Autonomie Locali	n° ore 20 - Regioni - Provincia - Enti Locali (Comune, Aree e Città Metropolitane)

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
SICUREZZA – 20 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE STORICO-SOCIALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: 1. Individuare le caratteristiche del posto di lavoro e valutare i rischi ad esso connessi 2. Rispettare costantemente le misure di prevenzione e sicurezza

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : 1. I rischi connessi alla propria mansione/posto di lavoro 2. Le procedure riferite alla mansione 3. I D.P.I. utilizzabili 4. Le misure di prevenzione collettiva presenti sul posto di lavoro
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : 1. Utilizzare le procedure atte a svolgere la mansione assegnata nel rispetto delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro, sia nella normale routine lavorativa che in occasione di anomalie del processo produttivo di frequente accadimento 2. Utilizzare e conservare correttamente i Dispositivi di Protezione Individuali (D.P.I.) messi a disposizione

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	La sicurezza negli ambienti di lavoro	n° ore 12 - Aspetti generali del D. lgs. 626/94 e del D. lgs. N. 81/08 - I soggetti della prevenzione: - il medico competente - il datore di lavoro, i dirigenti e i preposti - il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza - i lavoratori addetti al Pronto Soccorso, antincendio, evacuazione. - Obblighi, responsabilità, sanzioni - Il medico competente, la prevenzione e la sorveglianza sanitaria - Il ciclo produttivo del comparto e i principali rischi specifici - Misure di prevenzione collettiva presenti sul posto di

		lavoro - Procedure riferite alla mansione - Rischi connessi alla propria mansione/posto di lavoro - Dispositivi di Protezione Individuale obbligatori - Obblighi, responsabilità, sanzioni - Il servizio di prevenzione/protezione - I lavoratori incaricati dell'attività di pronto soccorso, di lotta antincendio e di evacuazione dei lavoratori - I piani di emergenza - Il soccorso antincendio - L'evacuazione
U.D. 2	Il profilo di rischio	n° ore 8 - Analisi del profilo di rischio e relativi comportamenti di contrasto da adottare in base al "percorso sicurezza" illustrato al punto D 3.

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	X
Laboratorio	X
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
SALA - TECNICA PROFESSIONALE (TEORIA E LABORATORIO) – ORE 306
COMPETENZE PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprendere il proprio ruolo nella brigata di sala ed affrontare le diverse situazioni comunicative ad esso correlate svolgendo con professionalità i compiti e le mansioni di un commis di chef de rang 2. Riconoscere ed utilizzare adeguatamente le attrezzature presenti in un laboratorio di sala

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none"> 1. Le regole per una corretta igiene personale, dei locali e dell'attrezzatura 2. Le caratteristiche e le mansioni delle varie figure professionali dell'organigramma di un ristorante 3. Le caratteristiche della sala ristorante e le funzioni dell'arredo 4. La dotazione strumentale del ristorante ed il suo uso 5. Le regole della mise en place della sala e della tavola 6. Le varie modalità di servizio al tavolo: all'italiana, all'inglese, alla francese, alla russa, al buffet 7. Le regole base sulla comunicazione e la relazione al fine di interagire con il cliente con professionalità 8. Nozioni generali di gastronomia per descrivere dei piatti al cliente 9. Il profilo professionale del sommelier (requisiti e compiti) 10. Le caratteristiche merceologiche e l'attrezzatura per preparare il caffè 11. Le attrezzature e i prodotti della prima colazione e le tecniche per eseguire il servizio 12. Le principali fasi di approvvigionamento e distribuzione delle varie tipologie di strutture di ristorazione 13. Le tipologie fondamentali dei menù e della carta delle vivande
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none"> 1. Sanificare l'area di lavoro e le attrezzature utilizzando i detersivi e i disinfettanti 2. Utilizzare correttamente la dotazione strumentale del ristorante nelle varie situazioni pratiche 3. Pianificare e organizzare la sala in funzione delle consegne ricevute 4. Eseguire la mise en place 5. Utilizzare la posateria e le stoviglie appropriate al tipo di pietanza da servire 6. Preparare la tavola in relazione al numero di clienti e al tipo di servizio 7. Adottare le tecniche di allestimento e riassetto della sala 8. Stendere comande e ordini 9. Gestire l'accoglienza e il congedo del cliente 10. Gestire eventuali reclami 11. Illustrare al cliente le caratteristiche di una pietanza

12. Effettuare correttamente il servizio del vino a tavola
13. Proporre accostamenti appropriati tra pietanze e vini sia in menù tradizionali che tipici
14. Preparare e servire un espresso e un cappuccino
15. Allestire il servizio di caffetteria
16. Espletare il servizio della prima colazione in sala

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Gli attori della ristorazione	n° ore 15
		<ul style="list-style-type: none"> - I requisiti del personale di sala - Le norme di comportamento - L'organizzazione del personale: le differenze nei ruoli e nelle mansioni - La brigata di sala
U.D. 2	La sala ristorante e l'attrezzatura	n° ore 25
		<ul style="list-style-type: none"> - Il mobilio - I reparti adiacenti alla sala ristorante (la cucina, l'office, la caffetteria, la dispensa, i magazzini) - La biancheria della sala - Posateria - Cristalleria - Porcellana - Elementi necessari per il servizio in sala (secchiello del ghiaccio, menage, cloche, ecc)
U.D. 3	La mise en place	n° ore 26
		<ul style="list-style-type: none"> - La mise en place della sala - La mise en place della tavola (stendere, sostituire e ripiegare la tovaglia) - La mise en place del coperto (base e completo)
U.D. 4	Il servizio	n° ore 46
		<ul style="list-style-type: none"> - Servire le pietanze - Uso della clip - I metodi del servizio (all'italiana, all'inglese, alla francese, alla russa) - Servizio al buffet - Sbarazzo della tavola
U.D. 5	Il rapporto con il cliente	n° ore 20
		<ul style="list-style-type: none"> - Il Bon Ton - Accoglienza del cliente - Presentazione del menù - La comanda (redigere la comanda, passare la comanda, servire la comanda) - I reclami e la loro gestione - Presentazione del conto
U.D. 6	Elementi di gastronomia	n° ore 16
		<ul style="list-style-type: none"> - Gli antipasti - I primi piatti
U.D. 7	Il Sommelier e il servizio dei vini	n° ore 20
		<ul style="list-style-type: none"> - Il Sommelier - Il profilo professionale - L'attrezzatura del sommelier - La carta dei vini - Come servire una bottiglia al tavolo (la temperatura di servizio, la decantazione) - Elementi di abbinamento cibo – vino
U.D. 8	La Caffetteria	n° ore 40
		<ul style="list-style-type: none"> - Il caffè (varie tipologie e qualità merceologiche) - La macchina espresso, macina dosatore, miscela) - La preparazione e il servizio del caffè espresso
U.D. 9	La prima colazione "Continental"	n° ore 40
		<ul style="list-style-type: none"> - Modalità di servizio - Le attrezzature principali - I prodotti - La mise en place - Il servizio
U.D. 10	La Ristorazione	n° ore 28
		<ul style="list-style-type: none"> - Le tipologie di esercizi ristorativi - La classificazione dei ristoranti - I reparti della ristorazione in una struttura alberghiera

		(food & beverage) - Approvvigionamento e distribuzione
U.D. 11	Il Menù e la carta delle vivande	n° ore 30 - Elementi essenziali per la stesura di: menù a la carte; menù a table d'hotel; menù turistico; menù per manifestazioni e banchetti; menù di degustazione e del giorno

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	X
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
PRODOTTI ALIMENTARI E PROCEDURE HACCP –20 ORE
COMPETENZE PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: 1. Valutare e stimare pericoli e rischi della produzione 2. Stabilire misure di controllo atte a prevenire l'insorgere di problematiche igienico-sanitarie e di tossinfezioni alimentari 3. Operare nel rispetto dei principi previsti dalla metodologia HACCP

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : 1. La normativa – D.Lgs. 93/2007 e il regime sanzionatorio 2. Cenni di microbiologia 3. Fattori igienico-sanitari nella manipolazione degli alimenti 4. La sanificazione 5. I sette principi fondamentali della metodologia HACCP
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : 1. Sanificare il proprio piano di lavoro 2. Mantenere condizioni ottimali di igiene personale 3. Identificare gli alimenti potenzialmente a rischio 4. Manipolare, preparare e distribuire i pasti secondo le norme igieniche previste dalla metodologia HACCP

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Normativa di riferimento. Igiene e tossicologia	n° ore 10 - Legislazione vigente in materia di igiene alimentare (D.Lgs. 93/2007) - Applicazione direttive comunitarie e norme tecniche - Regime sanzionatorio - Tossinfezioni alimentari classiche e da patogeni emergenti - Tossicità dovute alla contaminazione ambientale, da processo e da frode degli alimenti
U.D. 2	La corretta prassi igienica e la distribuzione dei pasti	n° ore 10 - L'igiene dei locali - L'igiene della produzione e l'igiene della distribuzione - La salute del personale - I metodi di controlli ispirati ai principi direttivi dell'HACCP - Studio della metodologia HACCP: i sette principi fondamentali - Identificazione degli alimenti potenzialmente a rischio

		<ul style="list-style-type: none"> - Determinazione dei punti critici di controllo (CCP) - Esercitazioni pratiche
--	--	---

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	X
Action learning	X
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	X
Visite guidate	
Project work	
Altro	

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
TECNICHE DI CAFFETTERIA E LATTE ART – ORE 20
COMPETENZE PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none"> 1. Gestire in autonomia la preparazione di bevande con caffè e latte armoniosamente decorate

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche organolettiche di caffè e latte e strumenti di lavoro 2. Criteri di analisi sensoriale 3. Tecniche di decorazione artistica
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none"> 1. Miscelare e decorare i prodotti di caffetteria

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Caffè e Latte Art	n° ore 2 <ul style="list-style-type: none"> - Introduzione ed obiettivi - Le basi della "Latte Art" - Scomposizioni del gesto e la tecnica "a secco" per la realizzazione della "Latte Art"
U.D. 2	Caffè	n° ore 2 <ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione delle 5 "M" (mano, macinatura, miscela, macchina, manutenzione e marketing)) - Strumenti di lavoro: lattiere, cucchiaini, filtri, spargicacao, sifoni , ecc
U.D. 3	Blending	n° ore 2 <ul style="list-style-type: none"> - Come estrarre un espresso d'autore: prove pratiche degli allievi nella realizzazione di un espresso perfetto
U.D. 4	Il cappuccino	n° ore 4 <ul style="list-style-type: none"> - Il cappuccino e bevande con latte montato (espresso macchiato, latte macchiato, marocchino etc.) - Tipologie e utilizzo proprio del latte, prove pratiche degli allievi : tecnica di montatura, temperatura, utilizzo delle lattiere, composizione del cappuccino con versaggi appropriati,
U.D. 5	Tasting	n° ore 4 <ul style="list-style-type: none"> - Analisi sensoriale di vari cappuccini (classico o in latte art dimostrativo, con diverse basi espresso - Analisi sensoriale dei vari tipi di miscele di caffè
U.D. 6	Tecniche di realizzazione	n° ore 6 <ul style="list-style-type: none"> - Le figure del cuore, la foglia, il tulipano e il dragone. - Uso di squeezer e penne da latte art - Uso dei Topping per decorare la Schiuma del Latte

		<ul style="list-style-type: none"> - Decorazione e aromatizzazione - Uso del Cacao per decorare Cappuccini - Prove pratiche
--	--	--

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	X
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
TECNICHE DI COMUNICAZIONE – ORE 20
COMPETENZE PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprendere l'importanza di una comunicazione corretta 2. Riconoscere i segnali della comunicazione relazionale

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none"> 1. Elementi psicologici della comunicazione, le tecniche efficaci, gli errori
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none"> 1. Assumere un comportamento professionale nell'ottica di una efficace comunicazione di relazione e della visione commerciale dell'Azienda

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Processo e metodologia della comunicazione	n° ore 4 <ul style="list-style-type: none"> - L'istinto del linguaggio - Stati mentali e ambiente - Carattere e personalità - L'assioma Watzlawick/ Il modello di von Thun: il quadrato della comunicazione - La cortesia conversazionale (politeness). - La percezione e l'empatia
U.D. 2	Comunicare e organizzare	n° ore 4 <ul style="list-style-type: none"> - Stili verbali del comunicare - Modalità e soggetti della comunicazione - Comunicazione non verbale e paraverbale - Ascolto attivo e tecniche per praticarlo - Gli elementi della comunicazione interpersonale - La competenza comunicativa
U.D. 3	Efficacia e consapevolezza	n° ore 4 <ul style="list-style-type: none"> - L'efficacia comunicativa e i malintesi nella comunicazione - I valori guida della comunicazione etica - La consapevolezza delle emozioni - La responsabilità comunicativa - Il rispetto dell'interlocutore - La tentazione del monologo: saper ascoltare
U.D. 4	Applicabilità delle tecniche di comunicazione	n° ore 4 <ul style="list-style-type: none"> - Giochi di comunicazione - Tecniche di vendita per il contesto professionale (cibi, bevande, servizi)
U.D. 5	La comunicazione grafica	n° ore 4 <ul style="list-style-type: none"> - Analisi di Format & testi aziendali (sito web, opuscoli, menù, cartelli, ecc.)

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	X
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	X
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
PRINCIPI DELL'ALIMENTAZIONE – 65 ORE
COMPETENZE PROFESSIONALI
AREA PROFESSIONALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none"> 1. Valutare le necessità energetiche dell'organismo umano, in relazione ai fattori che le influenzano e conoscere i criteri che permettono di valutare il fabbisogno di nutrienti secondo le linee guida per una sana alimentazione

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none"> 1. I rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti 2. Il concetto di alimentazione e nutrizione cellulare 3. Cenni di anatomia e fisiologia dell'apparato digerente 4. I fabbisogni dell'organismo 5. Classificazione degli alimenti in base ai nutrienti 6. Allergie e principali intolleranze alimentari
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none"> 1. Catalogare gli alimenti in base alla composizione in nutrienti e in base alla funzione prevalente 2. Applicare metodi igienicamente sicuri nella manipolazione dei cibi 3. Applicare le conoscenze relative alle intolleranze alimentari e celiachia nella preparazione dei cibi

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Igiene degli alimenti	n° ore 20 <ul style="list-style-type: none"> - Igiene e sicurezza degli alimenti - I Microrganismi - La contaminazione degli alimenti - Le principali tossinfezioni alimentari - L'igiene personale e dell'ambiente di lavoro - La prevenzione: il libretto sanitario, le vaccinazioni
U.D. 2	Alimentazione e nutrizione	n° ore 12 <ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione come bisogno - La cellula, organismi uni e pluricellulari - I principi nutritivi: glucidi, lipidi, proteine, acqua e sali minerali - Digestione e assorbimento dei nutrienti
U.D. 3	L'apparato digerente	n° ore 8 <ul style="list-style-type: none"> - Gli organi dell'apparato digerente - Il percorso del cibo all'interno dell'organismo: aspetti anatomici e funzionali dell'apparato digerente - Digestione e assorbimento
U.D. 4	Gli alimenti e la loro funzione	n° ore 14 <ul style="list-style-type: none"> - Classificazione degli alimenti in 7 gruppi - La funzione degli alimenti nell'organismo - Fabbisogno glucidico, lipidico e proteico dell'organismo in relazione alle calorie totali giornaliere

		- La piramide alimentare
U.D. 5	Allergie e intolleranze Alimentari	n° ore 5 - Sistema immunitario - Allergeni - Meccanismo di slegamento delle reazioni immunitarie - Meccanismo delle intolleranze alimentari
U.D. 6	Principali intolleranze alimentari	n° ore 4 - Intolleranza al latte: lattosio e proteine del latte - Celiachia: glutine e celiachia, cibi e bevande senza glutine
U.D. 7	Diabete mellito	n° ore 2 - Pancreas e produzione di insulina - Diabete di 1° tipo - Diabete di 2° tipo - Indice glicemico dei cibi - Alimenti a basso indice glicemico - Importanza del movimento nel diabete 2° tipo

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	X
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
TIROCINIO ORIENTATIVO – 25 ORE
COMPETENZE PROFESSIONALI
STAGE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoscere, relativamente allo specifico settore di riferimento, le caratteristiche principali del mondo e della cultura del lavoro

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche delle aziende (ristorante, grande albergo, grande bar e mensa, ecc.) e del personale impiegato 2. Caratteristiche delle figure professionali presenti nelle aziende visitate, loro compiti e competenze 3. Percorsi professionali dei testimoni privilegiati incontrati nel corso del tirocinio orientativo 4. Organizzazione di una giornata lavorativa tipo
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di osservazione dei contesti di lavoro 2. Capacità di riflettere sulle proprie aspettative professionali

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Tirocinio orientativo	n° ore 25
		Incontro preparatorio, visita in azienda e restituzione dell'esperienza in cui saranno affrontati i seguenti aspetti: <ul style="list-style-type: none"> - dimensioni e personale impiegato; - figure professionali presenti e loro compiti e competenze; - storia professionale dei testimoni privilegiati; - timesheet di una giornata tipo.

2° ANNUALITA'

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
ORIENTAMENTO E SUPPORTO ALL'EMPOWERMENT – 16 ORE
COMPETENZE TRASVERSALI
ASSE EDUCATIVO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Acquisire una visione progettuale e avere cognizione degli elementi che caratterizzano i processi decisionali. 2. Pianificare un'azione e definire strategie di medio e lungo periodo. 3. Analizzare le proprie scelte e valutarle in relazione ai propri desideri e valori. 4. Avere consapevolezza dei propri bisogni e obiettivi professionali. 5. Individuare le strategie, le risorse e le informazioni necessarie in funzione degli obiettivi che s'intendono raggiungere. 6. Rilevare le caratteristiche del lavoro e gli elementi distintivi delle diverse professioni e analizzare quelle relative al mestiere desiderato. 7. Redigere un piano d'azione individuale, identificare i passi da realizzare e gli ostacoli da superare.

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
<p>Ai fini dello sviluppo e dell'esercizio delle competenze previste dall'unità formativa, il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Finalità, contenuti e strumenti del percorso di orientamento e il concetto di empowerment. 2. La struttura del processo decisionale (definizione del problema, raccolta delle informazioni, individuazione e valutazione delle possibili alternative, scelta e piano d'azione) e la nozione di problem solving. 3. Le caratteristiche del lavoro e gli elementi distintivi delle diverse professioni.
ABILITÀ OPERATIVE
<p>Ai fini dello sviluppo e dell'esercizio delle competenze previste dall'unità formativa, il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Effettuare un'analisi delle caratteristiche e delle risorse personali. 2. Riconoscere e analizzare le caratteristiche del lavoro e delle professioni ed effettuare una ricognizione delle competenze necessarie per svolgere quella desiderata. 3. Pianificare un'azione e definire strategie di medio e lungo periodo. 4. Saper impostare una strategia idonea, individuare le risorse e raccogliere le informazioni necessarie in funzione degli obiettivi che s'intendono raggiungere. 5. Redigere un piano di lavoro individuale, al fine di osservare le azioni intraprese e verificare le scelte effettuate.

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Introduzione all'empowerment	<p style="text-align: center;">n° 3 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentazione delle attività di orientamento e di sostegno all'empowerment: condivisione delle finalità, dei contenuti e degli strumenti del percorso di orientamento, ricognizione delle aspettative e verifica delle motivazioni degli allievi nei confronti percorso formativo, personalizzazione del percorso di orientamento e formulazione di piani individuali di lavoro in base ai progetti di sviluppo professionale ipotizzati.
U.D. 2	Pensare il futuro. Per realizzare un progetto bisogna prima immaginarlo	<p style="text-align: center;">n° 5 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sollecitazioni e riflessioni sui desideri come fase propedeutica ad una progettualità lavorativa: analisi e riflessione sui desideri e sui nessi con emozioni, interessi e valori; le aspirazioni professionali e le loro caratteristiche implicite; motivazioni, paure e rischi (le difficoltà che si percepiscono come ostacoli alla loro realizzazione); prospettiva temporale; - Il lavoro e la sua rappresentazione: ricognizione delle concezioni del lavoro, riflessione sulla rappresentazione delle professioni e le aspettative degli allievi; la rappresentazione del lavoro: la dimensione temporale, le competenze, l'accessibilità e le pari opportunità, ecc.; i valori e gli stili professionali; la rappresentazione delle professioni e le caratteristiche

		del mestiere desiderato.
U.D. 3	Il processo decisionale: imparare a scegliere	n° 3 ore <ul style="list-style-type: none"> - Ricognizione delle scelte e delle modalità di presa di decisione degli allievi: impulsive, fatalistiche, subite, procrastinate, intuitive, pianificanti, ecc.. - Le tappe del processo decisionale: definizione del problema e dell'obiettivo iniziale, raccolta delle informazioni necessarie, individuazione e valutazione delle possibili alternative, scelta dell'alternativa migliore e piano d'azione. - Le conoscenze necessarie per assumere decisioni e gestire in modo consapevole il proprio percorso d'inserimento professionale (desideri, vincoli e opportunità): le caratteristiche personali (interessi, risorse, abilità, stile cognitivo, motivazioni, valori, ecc.); le caratteristiche della professione (confronto tra il profilo individuale e le caratteristiche del lavoro); il contesto (vincoli e opportunità) . - Presentazione dello stage: aspettative, etica e comportamento.
U.D. 4	Il progetto: i problemi e le possibili soluzioni	n° 5 ore <ul style="list-style-type: none"> - Considerazioni sull'esperienza dello stage: problematiche emerse, competenze acquisite e gestione delle relazioni professionali. - Formulare un piano d'azione per gestire in modo consapevole la realizzazione del progetto: identificare gli obiettivi di medio e lungo termine; definire il percorso da seguire e la tempistica di massima; individuare le risorse da sviluppare e gli ostacoli (personali e sociali) da superare; strutturare i passi da realizzare; osservare le azioni e verificare le decisioni assunte. - Analisi dei piani e dei casi proposti dagli allievi: sviluppo della capacità di risoluzione dei problemi.

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	X
Action learning	X
Esercitazione	X
Simulazione	X
Laboratorio	
Visite guidate	X
Project work	X
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
EDUCAZIONE FISICA – 50 ORE
COMPETENZE TRASVERSALI
ASSE EDUCATIVO

SEZIONE A – COMPETENZE
RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rielaborare i propri schemi motori 2. Rielaborare, affinare e integrare gli schemi motori precedentemente acquisiti 3. Utilizzare abilità motorie che permettano di padroneggiare al meglio situazioni inconsuete della vita di movimento 4. Verificare le proprie capacità e il lavoro svolto 5. Autovalutarsi 6. Utilizzare forme di comportamento civico 7. Partecipare attivamente e democraticamente alle attività di gruppo 8. Incrementare le capacità comunicative e relazionali 9. Gestire in gruppo brevi spazi orari per attività di interesse comune 10. Distinguere e differenziare le varie parti del corpo umano

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze :
<ol style="list-style-type: none"> 1. Le nozioni fondamentali sulla teoria dell'allenamento 2. Gli assi e i piani corporei, posizioni principali 3. Gli atteggiamenti e la relativa terminologia 4. Le regole e le tecniche di base delle attività sportive scolastiche 5. Le regole delle varie attività sportive 6. Elementi di anatomia umana 7. Elementi di primo soccorso: cenni su ferite e abrasioni, contusioni, lussazioni, stiramenti, crampi e strappi muscolari, infrazioni, fratture, traumi a carico del torace e del cranio, perdita di conoscenza 8. Le elementari norme di pronto soccorso attinenti alla pratica fisica
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative :
<ol style="list-style-type: none"> 1. Svolgere compiti di giuria e arbitraggio (conoscendo le regole) 2. Eseguire dei circuiti polivalenti 3. Utilizzare gli schemi motori

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Potenziamento fisiologico	n° ore 10
		<ul style="list-style-type: none"> - Esecuzioni motorie variate - Esercizi con e senza attrezzi - Endurance, speed training, interval training - Esercizi di stretching, di mobilità articolare, di resistenza, di forza, di rapidità - Esecuzioni simmetriche ed asimmetriche
U.D. 2	Rielaborazione e consolidamento degli schemi motori	n° ore 10
		<ul style="list-style-type: none"> - Esercizi di combinazione dei movimenti - Esercitazioni varie da effettuarsi in circuito - Esercizi di equilibrio statico e dinamico - Esercizi di coordinazione ovulo-manuale-podalica con e senza attrezzi piccoli e grandi - Esercizi di controllo posturale dalle varie stazioni - Attività sportive finalizzate non al risultato ma al miglioramento delle capacità coordinative generali
U.D. 3	Conoscenza e pratica delle attività sportive	n° ore 10
		<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza e pratica di uno o più giochi di movimento - Giochi presportivi - Giochi sportivi codificati (pallavolo, calcetto)
U.D. 4	Consolidamento del carattere – sviluppo della socialità e del senso civico	n° ore 10
		<ul style="list-style-type: none"> - Esercizi di preacrobatica ed ai grandi attrezzi - Giochi sportivi di squadra - Attività sportive e motorie che stimolino maggiormente - Comportamenti sociali utili ad un convivere civile
U.D. 5	Informazioni generali sulla tutela della salute e la prevenzione degli infortuni	n° ore 10
		<ul style="list-style-type: none"> - Cenni di anatomia umana - Cenni di primo soccorso - Cenni su ferite e abrasioni, contusioni, distorsione, lussazione, crampo, stiramento e strappo muscolare, infrazione, frattura, traumi a carico del torace e del cranio, perdita di coscienza

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	X
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
VALUTAZIONE – 30 ORE
COMPETENZE TRASVERSALI
ASSE EDUCATIVO

OBIETTIVI E RISULTATI ATTESI

Le ore relative alle attività di valutazione sono finalizzate a:

- verificare l'efficacia dell'apprendimento prodotto dalla formazione e accertare le conoscenze e le competenze acquisite;
- verificare le capacità dell'allievo di padroneggiare le competenze acquisite attraverso test, esercitazioni, questionari, colloqui, simulazioni ecc.

Tali ore consentono ad ogni docente di sottoporre gli allievi alle prove strutturate o semi-strutturate fondamentali per produrre le valutazioni oggettive.

Parallelamente le ore relative alle attività di valutazione sono finalizzate anche alla verifica dell'efficacia del processo di insegnamento/apprendimento attraverso la riflessione sulla qualità delle attività poste in essere.

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
LINGUA ITALIANA – 49 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE DEI LINGUAGGI

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none"> 1. Comunicare verbalmente in modo chiaro, strutturato e logico 2. Produrre testi corretti a livello ortografico e morfosintattico 3. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia attivando strategie di comprensione diversificate

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none"> 1. Le strategie della lettura: schematizzazione e sintesi del testo 2. Le strategie della scrittura: produzione di testi generali con l'ausilio di materiali informatici 3. Utilizzo del dizionario (lessico) 4. Testi appartenenti alla produzione letteraria e straniera di epoche e autori diversi
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none"> 1. Leggere – anche in maniera multimediale – le differenti fonti letterarie 2. Conversare e dibattere in aula su tematiche prestabilite (approfondimento delle strategie comunicative) 3. Analizzare i testi proposti: termini, espressioni, lessico (approfondimento delle capacità di comprensione)

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Grammatica	n° ore 6 - Articolo, aggettivo, pronome, parti invariabili
U.D. 2	Galileo e la rivoluzione scientifica	n° ore 7 - La situazione economica, politica e culturale del Seicento - La nuova scienza: Keplero, Galileo e Newton - Bernini e l'arte italiana - Il sistema tolemaico e quello copernicano; la fiducia di Galileo nella scienza; la natura, un libro scritto in lingua matematica
U.D. 3	L'intellettuale militante: il modello degli illuministi	n° ore 7 - La cultura illuministica, - L'intellettuale moderno: i salotti, i caffè, i giornali politico-culturali, la scuola. - Una nuova figura sociale: il cittadino - L'Enciclopedia e l'Illuminismo - Illuminismo francese e italiano
U. D. 4	Il romanzo storico e realista in Europa e in Italia.	n° ore 7 - Stendhal - Honoré de Balzac - Manzoni, I promessi sposi
U. D. 5	L'amore e la donna	n° ore 7

		<ul style="list-style-type: none"> - La figura della donna come protagonista dell'amore nella letteratura - La locandiera in Goldoni - La sublimazione romantica e neoclassica della donna in U. Foscolo - Il mito dell'amore romantico - La passione d'amore: un'illusione essenziale nella formazione dell'uomo in G. Leopardi - L'amore passione in Verga
U.D. 6	L'adolescente	n° ore 7 <ul style="list-style-type: none"> - L'adolescenza come esperienza di formazione - Individuo e immagine
U.D. 7	Figure di madri	n° ore 4 <ul style="list-style-type: none"> - Figure di madri: l'idealizzazione, la madre-tormento, la madre onnipotente, la madre sotto accusa
U.D. 8	Padre e figli	n° ore 4 <ul style="list-style-type: none"> - Figure di padri: l'onnipotenza del padre, Il padre reale e il padre desiderato

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	X
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	X
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
LINGUA INGLESE – 48 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE DEI LINGUAGGI

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO <i>Il discente sarà in grado di</i> <i>Comprendere un testo semplice di natura personale/quotidiana ed anche inerente al settore di qualifica(da lettura e dettato)</i> <i>Riconoscere le regole grammaticali</i> <i>Utilizzare la terminologia di reparto per una comunicazione con frasi semplici in maniera autonoma</i>
--

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none"> 1. Le regole grammaticali della lingua inglese (rif. CEFR A2) 2. Linguaggio settoriale (attrezzature, utensili, alimenti ed ingredienti)
ABILITÀ OPERATIVE Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base (verbi, articoli, sostantivi, aggettivi) 2. Tradurre ricette utilizzando il linguaggio settoriale dall'inglese all'italiano e viceversa 3. Interagire in brevi conversazioni anche su argomenti del passato e del futuro

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Grammatica di base	n° ore 20 Reviewing basic grammar skills Regular and irregular verbs: <i>affirmative, negative and question form</i> Simple past - Present perfect Helping verb: DID <i>for question form</i> Direct and indirect speech <i>(say-tell)</i>

		Future tense Shall/will, to be +ing, to be going to <i>Affermative – negative – question forms</i> The passive form Adjectives: <i>Comparative (er/than)more than)- less then – as... as</i> <i>Irregular comparatives</i> <i>Superlatives and irregular superlatives</i> Adverbs: <i>still, yet, already, ever, never, ago, since, yesterday, last</i>
U.D. 2	Linguaggio settoriale	n° ore 28 <i>Tools and machinery in a restaurant</i> <i>Mise en place and mise en scene</i> <i>The menu</i> <i>Cold and hot Starters</i> <i>Main courses (pasta, rice, dumplings, ecc)</i> <i>Second courses (meat, fish, eggs)</i> <i>Side dishes</i> <i>Desserts: cakes & cookies</i> - <i>Understanding and using English:</i> <i>Answering a telephone call politely</i> <i>Dialogues between a waiter and guest/guests in different situations (clients on holidays, birthday party, business meeting, and so on)</i> <i>The bartender and the cocktails-</i> <i>Suggestion for tasting</i>

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
LINGUA FRANCESE – 48 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
AREA DEI LINGUAGGI

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<i>Il discente sarà in grado di</i> <i>Comprendere un testo semplice di natura personale/quotidiana ed anche inerente al settore di qualifica(da lettura e dettato)</i> <i>Riconoscere le regole grammaticali</i> <i>Utilizzare la terminologia di reparto per una comunicazione con frasi semplici in maniera autonoma</i>

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : 3. Le regole grammaticali della lingua inglese (rif. CECR A2) 1. Linguaggio settoriale (attrezzature, utensili, alimenti ed ingredienti)

ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative :
4. Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base (verbi, articoli, sostantivi, aggettivi)
5. Tradurre ricette utilizzando il linguaggio settoriale dal francese all'italiano e viceversa
1. Interagire in brevi conversazioni anche su argomenti del passato e del futuro

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Grammatica	n° ore 20
		Reviser et maitriser les regles de grammaire - Il y avait - Les groupes verbaux I-er, II-ir ,III-irréguliers - Les modes verbaux :indicatif (<i>present, passé compose, imparfait, future</i>) - L'infinif,le participe et le gérondif. - Le degré des adjectifs : le comparatif et superlatif - La voix active e la voix passive
U.D. 2	Linguaggio settoriale	n° ore 28
		<i>Ustensils et machines dans un restaurant</i> <i>Mise en place et mise en scène</i> <i>Le menu</i> <i>Les hors d'œuvres froides et chaudes</i> <i>Entrées (pâtes, riz, boulettes , ecc)</i> <i>Les plats principaux (viande, poisson, oeufs)</i> <i>L' accompagnement</i> <i>Le fromage</i> <i>Desserts: gâteaux et biscuits</i> - <i>Comprendre et utiliser le francais :</i> <i>Répondre à un appel téléphonique poliment</i> <i>Dialogues entre un commis et son client dans différentes situations (clients en séjours , fête d'anniversaire , réunion d'affaires , etc.)</i> <i>Le barman et les cocktails-</i> <i>Conseils pour la dégustation</i> -

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
SCIENZE MATEMATICHE – 60 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE MATEMATICO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di:
1. Analizzare dati statistici ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche
2. Analizzare qualitativamente e quantitativamente i fenomeni fisici legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza

3. Analizzare semplici fenomeni chimici

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze :
<ol style="list-style-type: none"> 1. Il piano cartesiano 2. Le funzioni matematiche e relative rappresentazioni grafiche 3. Elementi di statistica 4. L'energia e il calore 5. I fenomeni chimici
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative :
<ol style="list-style-type: none"> 1. Rappresentare dati statistici in semplici tabelle 2. Rappresentare graficamente una funzione attraverso una tabella di corrispondenza 3. Calcolare le frequenze relative e le percentuali 4. Definire un sistema di riferimento sulla retta e nel piano

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Piano Cartesiano	n° ore 9 - Sistema di riferimento cartesiano nel piano - Rappresentazione di punti del piano.
U.D. 2	Le funzioni matematiche	n° ore 9 - Concetto di funzione matematica - Rappresentazione grafica di una funzione
U.D. 3	Rappresentazioni grafiche	n° ore 8 - Rappresentazione grafica dei dati - Tabelle - Grafici - Proporzionalità diretta e inversa - Frequenze
U.D. 4	Elementi di statistica	n° ore 9 - Lettura ed interpretazione di grafici - Elementi di statistica (media, frequenza, probabilità)
U.D. 5	Grandezze fisiche: energia	n° ore 9 - Grandezze fisiche - Cinematica - Dinamica (energia)
U.D. 6	Grandezze fisiche: calore	n° ore 8 - Termologia (calore) e termometria
U.D. 7	Fenomeni chimici	n° ore 8 - Fenomeni chimici (soluzioni, reazioni chimiche)

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
SCIENZE DELLA TERRA/ SCIENZE NATURALI – 30 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Osservare e riconoscere la diversità biologica e orientarsi all'interno dei meccanismi alla base della vita sul pianeta

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze :
<ol style="list-style-type: none"> 1. La classificazione linneana 2. La classificazione alimentare degli esseri viventi 3. Le leggi di Mendel 4. Darwin, l'evoluzione della specie e il concetto di razza
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative :
<ol style="list-style-type: none"> 1. Catalogare i viventi 2. Applicare i concetti biologici alla professione

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Biodiversità e classificazione dei viventi	n° ore 15 - Biodiversità e adattamento all'ambiente; - Classificazione linneana; - Classificazione alimentare degli esseri viventi (concetto di carne e pesce, frutta e verdura, ecc.).
U.D. 2	L'evoluzione biologica e la genetica	n° ore 15 - Evoluzione: selezione naturale - La teoria di Darwin - La genetica e le leggi di Mendel
METODOLOGIE DIDATTICHE		
Lezione frontale		X
Gruppo di apprendimento		
Action learning		
Esercitazione		X
Simulazione		
Laboratorio		
Visite guidate		
Project work		
Altro		X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
ECOLOGIA – 12 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE SCIENTIFICO – TECNOLOGICO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Acquisire una "coscienza ambientale" mediante l'analisi delle conseguenze del degrado ambientale sul pianeta e adottare atteggiamenti concreti di rispetto e salvaguardia dell'ambiente con particolare attenzione alla gestione consapevole delle risorse comuni e al riciclaggio dei rifiuti

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze :
<ol style="list-style-type: none"> 1. La campagna di sensibilizzazione contro i cambiamenti climatici promossa dalla Commissione Europea
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative :
<ol style="list-style-type: none"> 1. Interpretare i fattori che influenzano il cambiamento climatico 2. Utilizzare i materiali di lavoro agendo in termini di prevenzione per la salvaguardia dell'ambiente

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Ambiente e qualità' della vita	n° ore 6 - Ambiente e qualità della vita
U.D. 2	Degrado ambientale	n° ore 6 - Antropizzazione e degrado ambientale - Inquinamento atmosferico - Inquinamento delle acque - Degrado urbano e cattiva organizzazione del territorio

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	X
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
TECNICA APPLICATA/ INFORMATICA – 30 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: 1. Operare correttamente in ambiente Windows in condizioni di normale utilizzo

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : 1. Le principali funzioni del S.O. e i suoi programmi di utilità 2. Word e le sue applicazioni 3. Excel e le sue applicazioni
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : 1. Redigere testi con immagini e tabelle in Word 2. Creare tabelle, grafici a torta, istogrammi, diagrammi in Excel 3. Effettuare operazioni base in Excel (sommatoria, media, percentuale)

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Word	n° ore 10
		- Word
U.D. 2	Excel	n° ore 10
		- Introduzione a Excel
U.D. 3	Semplici applicazioni	n° ore 10
		- Semplici applicazioni: grafico di una retta, istogrammi...

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	X
Visite guidate	
Project work	
Altro	

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
CULTURA RELIGIOSA – 6 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE STORICO-SOCIALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: 1. Orientarsi nell'attuale e specifico contesto sociale attraverso lo studio e l'analisi del territorio e dei principali processi storico-sociali legati alla religione.

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : 1. Rapporto tra i fenomeni migratori e religione; 2. Quadro socio-religioso del mondo e del territorio di riferimento.
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : 1. Interpretare le “mappe” religiose rapportandole ai diversi fenomeni storico sociali (immigrazione ecc.).

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Mappa delle religioni	n° ore 6
		- Mappa dell'attuale mondo religioso - Religioni e migrazioni - Mappa dell'Italia religiosa di oggi tra storia e geografia - Mappa dell' attuale Roma religiosa (o territorio di riferimento)

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	X
Action learning	
Esercitazione	
Simulazione	
Laboratorio	
Visite guidate	X
Project work	
Altro	

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
RAPPORTI STORICO SOCIALI/ STORIA – 28 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE STORICO-SOCIALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: 1. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali 2. Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : 1. Il 1600 e le sue caratteristiche 2. Le grandi rivoluzioni del 1700 3. Dal Congresso di Vienna al Risorgimento italiano 4. Il governo Crispi e l'età Giolittiana 5. La prima guerra mondiale
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : 1. Collocare i più rilevanti eventi e personaggi storici all'interno delle coordinate spazio tempo

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U. D. 1	Il Seicento europeo fra crisi e rivoluzioni	n° ore 4
		- Riforma e Controriforma - La Rivoluzione Scientifica. - La peste del 1600.
U. D. 2	Il Settecento: rinnovamento e conservazione	n° ore 4
		- La nascita di una nuova cultura - La nascita dell'Illuminismo e la politica delle riforme - La Rivoluzione Americana - Rivoluzione Francese - Rivoluzione Industriale
U. D. 3	L'identità nazionale tra Risorgimento e	n° ore 6
		- Il Quadro Storico. Il Congresso di Vienna e la

	integrazione europea. Il Risorgimento	Restaurazione. Carte e dati: Il nuovo equilibrio europeo. L'Italia dopo il congresso di Vienna. - Il programma moderato di Gioberti; Giuseppe Mazzini e l'orientamento democratico; il federalismo di Cattaneo - Cavour e la questione italiana; Garibaldi e la spedizione dei Mille
U. D. 4	L'identità nazionale tra Risorgimento e integrazione europea. L'Italia Liberale	n° ore 6 - Il quadro storico. Dalla destra storica alla crisi di fine secolo - L'età crispina e la nascita delle associazioni dei lavoratori e dei primi partiti - Giolitti e il decollo industriale dell'Italia. - La prima emigrazione
U. D. 5	La Prima Guerra Mondiale e la crisi dello Stato Liberale	n° ore 8 - Il quadro storico. Testimonianze - Cause e fasi principali.

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	X
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	X
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
RAPPORTI ECONOMICI/ DIRITTO – 42 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE STORICO-SOCIALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: 1. Comprendere la dimensione storica dei sistemi di organizzazione sociale 2. Riconoscere il valore e il significato del sistema di regole che tutelano i diritti di tutti i cittadini

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : 1. Il concetto di libertà e di cittadinanza attiva 2. Diritti e doveri dei cittadini sanciti dalla Costituzione 3. Cenni di legislazione sociale 4. Contenuti della dichiarazione dei diritti dell'uomo
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : 1. Riconoscere e far valere i propri diritti nelle situazioni di vita quotidiana 2. Adottare comportamenti coerenti con il concetto di cittadinanza attiva

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	La Cittadinanza Attiva	n° ore 8 - La cittadinanza: generalità, acquisizione, contenuto e normativa - Concetto di libertà
U.D. 2	Costituzione parte I: Diritti e doveri dei cittadini	n° ore 12 - I rapporti civili (art. 13/28) - I rapporti etico – sociali (art. 29/34) - I rapporti economici (art. 35/47) - I rapporti politici (art. 48/54)
U.D. 3	La Legislazione Sociale	n° ore 10 - Il sistema di sicurezza sociale - La legislazione sociale del lavoro
U.D. 4	Dichiarazione Diritti Uomo	n° ore 12

		<ul style="list-style-type: none"> - Storia e sviluppi della Dichiarazione - Preambolo - Struttura e contenuto
--	--	---

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
SICUREZZA – 12 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
AREA SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare le procedure atte a svolgere la mansione assegnata nel rispetto delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro, sia nella normale routine lavorativa che in occasione di anomalie del processo produttivo di frequente accadimento

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none"> 1. Il profilo di rischio in base alla normativa vigente (T.U. 81/08)
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none"> 1. Individuare i comportamenti da adottare in caso di emergenza

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Il profilo di rischio	n° ore 12 - Analisi del profilo di rischio e relativi comportamenti di contrasto da adottare in base al "percorso sicurezza" illustrato al punto D 3.

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	X
Laboratorio	X
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
SALA - TECNICA PROFESSIONALE: TEORIA E LABORATORIO – ORE 310
COMPETENZE PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none"> 1. Interagire e relazionarsi con il cliente 2. Affrontare situazioni comunicative diverse all'interno dello staff

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE

<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le attrezzature e i prodotti della prima colazione e le tecniche di servizio 2. Le caratteristiche merceologiche del tè e del cioccolato 3. I macchinari e gli utensili in uso nel bar e le relative funzioni 4. La professione del barman sotto il profilo delle mansioni, dell'etica professionale, dei rapporti con la clientela e con i colleghi all'interno dello staff 5. Le regole per eseguire la mise en place del banco e le operazioni di riordino e pulizia 6. Le tecniche per la preparazione di panini, tramezzini, sandwich 7. I vari tipi di bevande analcoliche e le tecniche di servizio 8. Le tecniche di produzione e i metodi di classificazione dei vini 9. Le principali tipologie di vino e le zone di produzione in Italia 10. L'attrezzatura necessaria per la degustazione del vino, la tecnica corretta per eseguirla e la terminologia specifica 11. I principi fondamentali di abbinamento cibo – vino 12. Le attrezzature e le procedure per eseguire il corretto servizio dei vini al tavolo 13. Nozioni generali sulla cottura degli alimenti 14. Nozioni di gastronomia per descrivere i secondi piatti al cliente (ricette nazionali e internazionali) 15. I piatti principali della cucina regionale
--

<p>ABILITÀ OPERATIVE</p> <p>Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Eseguire la mise en place 2. Espletare il servizio della prima colazione in sala 3. Preparare e servire un tè, un infuso, un cioccolato 4. Effettuare la mise en place del banco 5. Svolgere le operazioni di riordino e pulizia 6. Preparare i panini, i tramezzini e i sandwich 7. Servire correttamente i vari tipi di bevande
--

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Prima colazione "all'inglese" con buffet	<p>n° ore 40</p> <ul style="list-style-type: none"> - La mise en place del buffet - Il servizio
U.D. 2	La Caffetteria	<p>n° ore 30</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il tè: la pianta, le varietà e le miscele - Gli infusi - La cioccolata - La preparazione e il servizio delle bevande calde
U.D. 3	Il Bar	<p>n° ore 60</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le aree di lavoro - Vari tipi di bar - Il personale (la figura professionale del barman, lo staff del bar) - L'attrezzatura del bar (apparecchi elettrici, attrezzatura per cocktail, bicchieri, caraffe, bowl, tazze, vassoio) - La mise en place e servizio al banco - Riordino e pulizia - Snack bar: preparazione e servizio di panini, tramezzini, sandwich
U.D. 4	Le Bevande analcoliche	<p>n° ore 30</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bevande analcoliche: aperitivi, bevande alla frutta, bibite di fantasia, succhi di frutta e sciroppi, frullati e frappè - Il servizio delle bevande
U.D. 5	Enologia	<p>n° ore 30</p> <ul style="list-style-type: none"> - La produzione del vino - Le fasi della produzione - Le vinificazioni - Classificazione dei vini - I vini d'Italia - La carta dei vini - La degustazione - Schede AIS - Temperatura del vino - Principi di abbinamento cibo – vino - Alcool: consumi e dosi - Le attrezzature per il servizio dei vini
U.D. 6	Elementi di gastronomia	n° ore 20

		<ul style="list-style-type: none"> - Metodi di cottura - Le uova - Pesce, crostacei e molluschi - Le carni
U.D. 7	Gastronomia regionale	n° ore 60 <ul style="list-style-type: none"> - Piatti tipici del Lazio - I prodotti del territorio laziale
U.D. 8	Il ristorante: le operazioni di cassa	n° ore 20 <ul style="list-style-type: none"> - Le operazioni di cassa pria, durante e dopo il servizio - I libri contabili - La contabilità ordinaria
U.D. 9	L'albergo: come funziona	n° ore 20 <ul style="list-style-type: none"> - Front office - Il servizio ai piani: l'organizzazione del lavoro (le attrezzature, il personale, il menù, l'ordinazione) - La brigata di sala per il servizio ai piani - Il mini – bar

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	X
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
TECNICHE DI ALLESTIMENTO TAVOLI, DECORAZIONE FLOREALE E INTAGLIO – ORE 20
COMPETENZE PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none"> 1. Realizzare attività di intaglio composito con frutta e vegetali 2. Utilizzare gli strumenti adatti per le lavorazioni

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none"> 1. Gli strumenti necessari 2. Modalità di lavorazione dei vegetali 3. Modalità di decorazione di piatti e buffet
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none"> 1. Eseguire intagli di angurie, meloni, zucche, formaggi e vegetali 2. Decorare piatti e buffet per allestimenti in occasione di eventi 3. Esprimere creatività nelle decorazioni

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Presentazione ed introduzione alle attività	n° ore 2 <ul style="list-style-type: none"> - Presentazione degli argomenti per l'approfondimento delle attività - Riepilogo dell'utilizzo degli utensili adatti per l'intaglio - Dimostrazione pratica dell'intaglio di vegetali con la partecipazione attiva dei ragazzi
U.D. 2	Dimostrazione attività	n° ore 3 <ul style="list-style-type: none"> - Dimostrazione d'intaglio di rape rosse, finocchi, peperoni - Creazione di decorazioni da buffet , con simulazione di un piccolo evento
U.D. 3	Intaglio di meloni ed angurie	n° ore 3 <ul style="list-style-type: none"> - Approfondimento dell'intaglio di meloni e angurie con creazione di vasi contenitori per allestimenti

U.D. 4	Creazione centri tavola	n° ore 3
		- Creazione di centri tavola con angurie zucche e vegetali vari
U.D. 5	Frutta esotica	n° ore 3
		- Tipi di abbellimento decorativo con frutta esotica (tipo papaia)
U.D. 6	Decorazioni al piatto	n° ore 2
		- decorazioni al piatto nella presentazione del menù
U.D. 7	Scultura in margarina	n° ore 2
		- Dimostrazione di scultura in margarina per buffet
U.D. 8	Creatività artistica	n° ore 2
		- Creazione di quadri decorativi con i vegetali

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	X
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
AMERICAN BAR E FLAIR – ORE 30
COMPETENZE PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ul style="list-style-type: none"> 1. Muoversi con disinvoltura in un banco organizzato in stile classico come in uno in stile americano 2. Selezionare il metodo di lavoro applicandolo al luogo in cui opera 3. Preparare diversi tipi di cocktail al fine di aumentare la capacità produttiva del bar e rendere più coinvolgente l'ambiente banco 4. Costruire brevi routine di lavoro per rendere l'ambiente bar più attrattivo

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ul style="list-style-type: none"> 1. Differenze tra il metodo classico ed americano di lavoro 2. Metodi per utilizzare, mantenere in ordine, pulita e perfettamente funzionante tutta l'attrezzatura a sua disposizione 3. Metodi di preparazione della work station per sé ed i suoi colleghi di lavoro, 4. Il ruolo del bar back 5. Le tecniche ed i movimenti di base atti alla creazione di routine di lavoro 6. La storia del Flair, cenni storici, curiosità, concorsi 7. Il sistema di conteggio per il dosaggio attraverso il free pouring 8. Il modo di leggere le etichette delle bottiglie a sua disposizione 9. Le caratteristiche merceologiche dei prodotti, la loro provenienza e le relative tecniche di produzione 10. I metodi di produzione dei drink internazionali e non
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ul style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare in modo adeguato tutta l'attrezzatura dell'american bar 2. Organizzare secondo le regole internazionali la Work-station 3. Applicare le ricette dei drink internazionali elaborandole in centilitri ed onces 4. Utilizzare la tecnica del free pouring in ogni suo aspetto 5. Preparare i cocktails utilizzando il metodo classico e quello americano ottenendo il medesimo risultato 6. Preparare simultaneamente più cocktails diversi tra loro alla massima velocità 7. Produrre almeno 4 drink diversi tra loro in meno di 60 secondi 8. Svolgere piccoli giochi di routine e approccio al cliente

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Il Bar	n° ore 3
		<ul style="list-style-type: none"> - L'American Bar - Le altre tipologie di Bar - Metodi di lavoro a confronto: il metodo americano e quello classico. - Studio e utilizzo di tutta l' attrezzatura professionale - Il Bar Set up (organizzazione del banco bar)
U.D. 2	Le unità di misura	n° ore 3
		<ul style="list-style-type: none"> - Le unità di misura: Centilitri e once - Merceologia e studio dei prodotti
U.D. 3	Le Tecniche	n° ore 4
		<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di costruzione dei cocktails - Tecniche di versaggio: libero e controllato e veloce - Ricette dei cocktails (IBA e Fashion) - Degustazione ed analisi organolettica dei drinks
U.D. 4	Movimenti acrobatici di base	n° ore 10
		<ul style="list-style-type: none"> - Movimenti classici del Flair legati alla preparazione del drink
U.D. 5	Flair	n° ore 10
		<ul style="list-style-type: none"> - Le origini del Flair - Speed working (preparazione simultanea di più drinks) - Pratica di basic working

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	X
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
PRINCIPI DELL'ALIMENTAZIONE – 55 ORE
COMPETENZE DI BASE
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificare le condizioni di salubrità degli ambienti di lavoro, nel rispetto degli obblighi previsti dalla normativa vigente (dec. Leg. 155) 2. Individuare i comportamenti da adottare in situazioni di emergenza 3. Riconoscere i parametri qualitativi degli alimenti

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. I principi dell'alimentazione: fabbisogno energetico medio giornaliero, la ripartizione della dieta in principi nutritivi della dieta in relazione alle calorie totali 2. Le modificazioni che subiscono gli alimenti durante la cottura 3. Il sistema di conservazione e i cambiamenti delle caratteristiche organolettiche degli alimenti
ABILITÀ OPERATIVE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Scegliere il sistema di cottura più appropriato per tipo di alimento 2. Elaborare un documento sull'autocontrollo di un'azienda alimentare 3. Leggere le etichette dei prodotti alimentari

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Principi alimentazione	n° ore 10

		<ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione equilibrata, il dispendio energetico - Peso teorico e peso desiderabile - Ripartizione dei pasti nella giornata - Malnutrizioni: malattie da accessi alimentari
U.D. 2	Principi alimenti	n° ore 12 <ul style="list-style-type: none"> - L'etichettatura - Le indicazioni obbligatorie dei prodotti alimentari, le indicazioni obbligatorie dei prodotti alimentari - Tecniche di cottura degli alimenti - Modificazioni a carico dei principi nutritivi - conservazione degli alimenti. Metodi fisici, metodi chimici, metodi chimico– fisici e biologici
U.D. 3	Sistema HACCP	n° ore 10 <ul style="list-style-type: none"> - Direttiva comunitaria sull'igiene dei prodotti alimentare, decreto sull'autocontrollo: il sistema HACCP
U.D. 4	Rischio e procedure di controllo	n° ore 11 <ul style="list-style-type: none"> - Identificazione di un rischio e procedure di controllo
U.D. 5	Elaborazione pratica	n° ore 12 <ul style="list-style-type: none"> - Elaborazione pratica di un documento sull'autocontrollo di una azienda alimentare

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	X
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
STAGE - 180 ORE
COMPETENZE PROFESSIONALI
STAGE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Integrare ed implementare le competenze acquisite in sede formativa misurandosi con la specifica e concreta realtà lavorativa attraverso un approccio di natura esperienziale; 2. Individuare e comprendere, relativamente allo specifico settore di riferimento, le principali dimensioni tipiche della realtà lavorativa.

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cultura del lavoro; 2. Ruoli e mansioni del settore professionale di riferimento; 3. Caratteristiche delle aziende (ristorante, grande albergo, grande bar e mensa, ecc.) e del personale impiegato; 4. Esigenze della clientela dello specifico settore di riferimento; 5. Organizzazione di una giornata lavorativa tipo;
ABILITÀ OPERATIVE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare concretamente in una situazione reale le conoscenze e le abilità acquisite in sede formativa; 2. Individuare concretamente i propri gap di competenza in funzione delle esigenze operative tipiche delle strutture ospitanti; 3. Esercitare un corretto approccio alla clientela.

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Stage	n° ore 180 Applicazione operativa in situazioni reali delle competenze acquisite in sede formativa.

3° ANNUALITÀ'

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
ORIENTAMENTO E SUPPORTO ALL'EMPOWERMENT" – 10 ORE
COMPETENZE TRASVERSALI
ASSE EDUCATIVO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Assumere decisioni e gestire in modo consapevole il proprio percorso d'inserimento professionale. 2. Valutare le competenze acquisite e individuare quelle necessarie per sviluppare il proprio profilo professionale. 3. Identificare obiettivi professionali di medio e lungo termine e mettere a punto un progetto personale consapevole delle proprie aspettative, motivazioni e valori rispetto al lavoro. 4. Analizzare le caratteristiche occupazionali del mercato locale del lavoro, la struttura e le esigenze del settore di riferimento. 5. Individuare le strategie più idonee, le risorse e le informazioni necessarie in funzione degli obiettivi che s'intendono raggiungere. 6. Redigere un piano d'azione individuale, al fine di identificare i passi da realizzare, osservare le azioni intraprese, verificare le decisioni assunte e le scelte effettuate.

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
<p>Ai fini dello sviluppo e dell'esercizio delle competenze previste dall'unità formativa, il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Finalità, contenuti e strumenti del percorso di orientamento e il concetto di empowerment. 2. Le competenze orientative (stile decisionale, coping, ecc.) e i concetti di riferimento (risorse, attitudini, valori, ecc.). 3. Le caratteristiche occupazionali del mercato locale del lavoro, la struttura e le esigenze del settore di riferimento. 4. L'organizzazione, l'ambiente e le condizioni di lavoro del profilo professionale.
ABILITÀ OPERATIVE
<p>Ai fini dello sviluppo e dell'esercizio delle competenze previste dall'unità formativa, il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Effettuare un bilancio delle competenze acquisite. 2. Riconoscere e analizzare le motivazioni, i valori e le aspettative che lo orientano rispetto al lavoro e alla professione. 3. Saper impostare una strategia idonea, individuare le risorse e raccogliere le informazioni necessarie in funzione degli obiettivi che intende raggiungere. 4. Redigere un piano di lavoro e d'azione individuale, al fine di osservare le azioni intraprese e verificare le scelte effettuate.

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	“Sono io che scelgo per me”	<p style="text-align: center;">n° 2 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentazione delle attività di orientamento e di sostegno all'empowerment: condivisione delle finalità, dei contenuti e degli strumenti del percorso di orientamento; verifica delle motivazioni e delle aspettative professionali degli allievi; ricognizione dei progetti personali e formulazione di piani di lavoro individuali.
U.D. 2	Le mie competenze e i miei bisogni	<p style="text-align: center;">n° 2 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bilancio delle competenze acquisite durante gli anni precedenti e ricognizione dei bisogni formativi in relazione allo sviluppo dei progetti professionali e personali degli allievi: ricognizione delle competenze acquisite e individuazione di quelle da sviluppare; ricognizione delle motivazioni, dei valori e delle aspettative sul lavoro e riflessione in relazione ai loro obiettivi professionali; verifica e aggiornamento del piano formativo e di sviluppo professionale predisposto dall'allievo nell'anno precedente;

U.D. 3	L'ambiente di lavoro	n° 2 ore
		Riflessioni sulle caratteristiche del lavoro e della professione: l'organizzazione e l'ambiente di lavoro (gerarchie, mansioni, ruoli e rapporti di collaborazione); le condizioni di lavoro (flessibilità, turni, mobilità, attività usuranti e rischi per la salute, ecc.); ricognizione delle disponibilità e delle capacità di adattamento degli allievi; analisi e valutazione delle esperienze di tirocinio realizzate dall'allievo. Organizzazione, analisi e valutazione delle esperienze di stage realizzate dall'allievo.
U.D. 4	Il mio progetto professionale	n° 4 ore
		- Scegliere, assumere decisioni e gestire in modo consapevole il proprio percorso d'inserimento professionale: analizzare le caratteristiche occupazionali del mercato locale del lavoro, la struttura e le esigenze del settore di riferimento; identificare i propri obiettivi professionali di medio e lungo termine; individuare le strategie più idonee, le risorse e le informazioni necessarie per facilitare il processo di inserimento professionale, in funzione degli obiettivi che s'intendono raggiungere; redigere un piano d'azione individuale, al fine di identificare i passi da realizzare, osservare le azioni intraprese, verificare le decisioni assunte e le scelte effettuate.

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	X
Action learning	X
Esercitazione	X
Simulazione	X
Laboratorio	
Visite guidate	X
Project work	X
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
“ORIENTAMENTO IN USCITA” – 10 ORE
COMPETENZE TRASVERSALI
ASSE EDUCATIVO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il modulo si propone di fornire le conoscenze di base per intraprendere una ricerca di lavoro . Al termine del modulo il discente sarà in grado di:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Formulare un'auto-candidatura, redigere il curriculum vitae e la lettera di presentazione. 2. Selezionare gli annunci e rispondere alle offerte di lavoro. 3. Compilare un format di candidatura ed effettuare una ricerca di lavoro on-line. 4. Riconoscere i servizi per l'impiego e muoversi all'interno del mercato locale del lavoro. 5. Gestire un colloquio di lavoro.

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Ai fini dello sviluppo e dell'esercizio delle competenze previste dall'unità formativa, il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze :
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gli strumenti e le tecniche per la ricerca attiva del lavoro (curriculum, lettera di presentazione, format on-line, ecc.). 2. I servizi per l'impiego e di selezione personale. 3. Le opportunità occupazionali offerte dal settore di riferimento e le caratteristiche del mercato locale del lavoro.
ABILITÀ OPERATIVE

<p>Ai fini dello sviluppo e dell'esercizio delle competenze previste dall'unità formativa, il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Intraprendere una ricerca autonoma di lavoro e muoversi all'interno dei servizi e del mercato locale del lavoro. 2. Descrivere e comunicare in maniera efficace le proprie conoscenze e competenze professionali attraverso la candidatura e durante i colloqui di lavoro. 3. Presentare la propria candidatura attraverso un curriculum vitae in linea con la modulistica dell'Unione Europea. 4. Ricercare e selezionare le offerte di lavoro più idonee alla propria professionalità ed esperienza.
--

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	La ricerca di lavoro e i servizi per l'impiego	n° 2 ore
		<ul style="list-style-type: none"> - Le opportunità occupazionali riferite alla professionalità acquisita e le caratteristiche del mercato locale del lavoro. - I servizi per l'impiego e di incontro domanda- offerta. - La ricerca del lavoro tramite internet e le riviste specializzate.
U.D. 2	Gli strumenti e le tecniche di ricerca del lavoro	n° 6 ore
		<ul style="list-style-type: none"> - Il processo di selezione del personale da parte delle aziende: preselezione, prove selettive e colloqui. - La selezione e la valutazione delle offerte di lavoro. - L'auto-candidatura. - Comunicare in maniera efficace: come si scrivono e a cosa servono il curriculum e la lettera di presentazione. - Il curriculum vitae in formato europeo (CVE).
U.D. 3	Il colloquio di lavoro	n° ore 2
		<ul style="list-style-type: none"> - Come si affronta il colloquio di lavoro.

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	X
Action learning	X
Esercitazione	X
Simulazione	X
Laboratorio	
Visite guidate	X
Project work	X
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
EDUCAZIONE FISICA – 30 ORE
COMPETENZE TRASVERSALI
ASSE EDUCATIVO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rielaborare i propri schemi motori 2. Rielaborare, affinare e integrare gli schemi motori precedentemente acquisiti 3. Utilizzare abilità motorie che permettano di padroneggiare al meglio situazioni inconsuete della vita di movimento 4. Verificare le proprie capacità e il lavoro svolto 5. Autovalutarsi 6. Utilizzare forme di comportamento civico 7. Partecipare attivamente e democraticamente alle attività di gruppo 8. Incrementare le capacità comunicative e relazionali e le forme di comportamento civico 9. Gestire in gruppo brevi spazi orari per attività di interesse comune 10. Distinguere e differenziare le varie parti del corpo umano

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le nozioni fondamentali sulla teoria dell'allenamento 2. Gli assi e i piani corporei, posizioni principali 3. Gli atteggiamenti e la relativa terminologia 4. Le regole e le tecniche di base delle attività sportive scolastiche 5. Le regole delle varie attività sportive 6. Elementi di anatomia umana 7. Elementi di primo soccorso: cenni su ferite e abrasioni, contusioni, lussazioni, stiramenti, crampi e strappi muscolari, infrazioni, fratture, traumi a carico del torace e del cranio, perdita di conoscenza 8. Le elementari norme di pronto soccorso attinenti alla pratica fisica

ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative :
<ol style="list-style-type: none"> 1. Svolgere compiti di giuria e arbitraggio (conoscendo le regole) 2. Eseguire dei circuiti polivalenti 3. Utilizzare gli schemi motori

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Potenziamento fisiologico	n° ore 6 - Esecuzioni motorie variate - Esercizi con e senza attrezzi - Esercizi di stretching, di mobilità articolare, di resistenza, di forza, di rapidità ed esercitazioni - Esecuzioni simmetriche ed asimmetriche.
U.D. 2	Rielaborazione e consolidamento degli schemi motori	n° ore 6 - Esercizi di combinazione dei movimenti - Esercitazioni varie da effettuarsi in circuito - Esercizi di equilibrio statico e dinamico - Esercizi di coordinazione ovulo-manuale-podalica con e senza attrezzi piccoli e grandi - Esercizi di controllo posturale dalle varie stazioni - Attività sportive finalizzate non al risultato ma al miglioramento delle capacità coordinative generali.
U.D. 3	Conoscenza e pratica delle attività sportive	n° ore 7 - Conoscenza e pratica di uno o più giochi di movimento - Giochi presportivi - Giochi sportivi codificati (pallavolo, calcetto)
U.D. 4	Consolidamento del carattere – sviluppo della socialità e del senso civico	n° ore 6 - Esercizi di preacrobatica ed ai grandi attrezzi - Giochi sportivi di squadra - Attività sportive e motorie che stimolino maggiormente comportamenti sociali utili ad un convivere civile
U.D.5	Informazioni generali sulla tutela della salute e la prevenzione degli infortuni	n° ore 5 - Cenni di anatomia umana - Cenni di primo soccorso - Cenni su ferite e abrasioni, contusioni, distorsione, lussazione, crampo, stiramento e strappo muscolare, infrazione, frattura, traumi a carico del torace e del cranio, perdita di coscienza

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	X
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
VALUTAZIONE – 30 ORE
COMPETENZE TRASVERSALI
ASSE EDUCATIVO

OBIETTIVI E RISULTATI ATTESI
<p>Le ore relative alle attività di valutazione sono finalizzate a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verificare l'efficacia dell'apprendimento prodotto dalla formazione e accertare le conoscenze e le competenze acquisite; - verificare le capacità dell'allievo di padroneggiare le competenze acquisite attraverso test, esercitazioni, questionari, colloqui, simulazioni ecc. <p>Tali ore consentono ad ogni docente di sottoporre gli allievi alle prove strutturate o semi-strutturate fondamentali per produrre le valutazioni oggettive.</p> <p>Parallelamente le ore relative alle attività di valutazione sono finalizzate anche alla verifica dell'efficacia del processo di insegnamento/apprendimento attraverso la riflessione sulla qualità delle attività poste in essere.</p>

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
LINGUA ITALIANA – 50 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE DEI LINGUAGGI

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comunicare in situazioni impreviste esprimendo il proprio punto di vista 2. Produrre testi corretti a livello ortografico e morfosintattico 3. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia attivando strategie di comprensione diversificate

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le strategie della lettura: schematizzazione e sintesi del testo 2. Le strategie della scrittura: produzione di testi generali con l'ausilio di materiali informatici 3. Utilizzo del dizionario (lessico) Testi appartenenti alla produzione letteraria e straniera di epoche e autori diversi
ABILITÀ OPERATIVE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Leggere – anche in maniera multimediale – le differenti fonti letterarie 2. Conversare e dibattere in aula su tematiche prestabilite (approfondimento delle strategie comunicative) 3. Analizzare i testi proposti: termini, espressioni, lessico (approfondimento delle capacità di comprensione)

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Grammatica	n° ore 8 - I testi descrittivi, espositivi, regolativi
U.D. 2	I Movimenti letterari del 900	n° ore 8 - Il Decadentismo: caratteristiche generali; l'Estetismo di G. D'Annunzio e il Simbolismo di G. Pascoli. - Il Novecento: la crisi tra le due guerre: le "maschere" di L. Pirandello. - Il Realismo critico: L'impegno contro la strategia della tensione e il terrorismo di L. Sciascia
U.D. 3	Modulo tematico: L'amore e la donna	n° ore 8 - Il fascismo e la donna - L'eros nella poesia del Novecento - La donna-madre (U. Saba) - Sesso e aggressività nel mondo maschile
U.D. 4	Il romanzo del Novecento: L'impegno e il gioco. Calvino	n° ore 8 - Il quadro d'insieme e le parole-chiave: fascismo, Grande crisi, Neorealismo - La situazione economica e politica in Italia dal centro-sinistra alla crisi della prima Repubblica - Italo Calvino
U.D. 5	Modulo tematico: Il lavoro tra vecchio e nuovo sfruttamento	n° ore 10 - La scoperta del mondo contadino. - Globalizzazione e lavoro minorile - Il lavoro come degradazione - Il lavoro come ascesa sociale: - Giustizia e lavoro - L'inferno della fabbrica - Diritto al lavoro. Lo statuto dei lavoratori
U.D. 6	La cittadinanza asimmetrica. Il lavoro femminile in Italia	n° ore 8 - Introduzione generale: Modelli familiari e condizione femminile tra antico e moderno. - L'istruzione delle donne. Istruzione ed educazione delle donne nell'Italia dell'Ottocento - Le donne, l'alfabeto e lo Stato: scolarità e cittadinanza femminile - Il risorgimento di un popolo comincia dall'educazione della donna - Modelli e rappresentazioni: la madre borghese

		<ul style="list-style-type: none"> - Il lavoro femminile in Italia - Strutture agricole e lavori femminili - Dalla manifattura alla fabbrica - Occupazioni femminili nel terziario
--	--	--

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	X
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	X
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
LINGUA INGLESE – 50 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE DEI LINGUAGGI

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di</p> <ul style="list-style-type: none"> 7. Comprendere un testo semplice di natura personale/quotidiana ed anche inerente al settore di qualifica (da lettura e dettato) 8. Riconoscere le regole grammaticali <ul style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare la terminologia di reparto per una comunicazione con frasi semplici i 2. Produrre semplici testi inerenti il settore professionale (ricette, planning settimanale, ecc)

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Le regole grammaticali della lingua inglese (rif. CEFR B1) 2. Il linguaggio settoriale (principali alimenti, ingredienti ed utensili di cucina)
ABILITÀ OPERATIVE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative:</p> <p><i>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base (verbi, articoli, sostantivi, aggettivi)</i></p> <p><i>Tradurre ricette utilizzando il linguaggio settoriale dall'inglese all'italiano e viceversa anche con l'ausilio del dizionario</i></p> <p><i>Presentare una ricetta con brevi frasi per la realizzazione (testo scritto e orale)</i></p>

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	grammar	<p>n° ore 12</p> <p>-----</p> <p>Reviewing basic grammar</p> <p>Verb tenses</p> <p><i>Probable and improbable situations: First and second Conditional</i></p> <p><i>Phrasal verbs</i></p> <p><i>Shall to make offer and suggestions</i></p> <p><i>Do you want me to...?</i></p> <p><i>Modal verbs: can- questions, requests and asking for permission</i></p> <p><i>Formal request: could you...?would you...?</i></p> <p><i>should /if</i></p> <p><i>To be able to</i></p> <p><i>Must and to have to</i></p> <p><i>Present perfect continuous</i></p> <p><i>something started in the past and has continued up until now /with or without a duration</i></p>

U.D. 2	Sala Linguaggio settoriale bar	n° ore 8
		<ul style="list-style-type: none"> - <i>HACCP -Hazard analysis and critical control points: rules for a preventive approach to food safety</i> <i>Writing a weekly planning job</i> - <i>Storage and food preservation methods</i> - <i>Recipes from the world (comprehension, selection, translation)</i> <i>Food and beverage division</i> <i>Alcoholic and Non-alcoholic Beverages</i>
U.D. 3		n° ore 30
		<ul style="list-style-type: none"> - Understanding and using English - <i>How to describe a dish/recipe (from the starter to the dessert)</i> - <i>The wine list –Introducing wine to the guest</i> <i>Wine pairings to go with the meal: sensory characteristics of wine</i>

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	X
TITOLO DEL MODULO DIDATTICO	
LINGUA FRANCESE – 50 ORE	
COMPETENZE DI BASE E COMUNI	
ASSE DEI LINGUAGGI	

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di</p> <ul style="list-style-type: none"> 9. Comprendere un testo semplice di natura personale/quotidiana ed anche inerente al settore di qualifica (da lettura e dettato) 10. Riconoscere le regole grammaticali 3. Utilizzare la terminologia di reparto per una comunicazione con frasi semplici i 4. Produrre semplici testi inerenti il settore professionale (ricette, planning settimanale, ecc)

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> 3. Le regole grammaticali della lingua inglese (rif. CECR B1) 4. Il linguaggio settoriale (principali alimenti, ingredienti ed utensili di cucina)
ABILITÀ OPERATIVE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative:</p> <p><i>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base (verbi, articoli, sostantivi, aggettivi)</i></p> <p><i>Tradurre ricette utilizzando il linguaggio settoriale dal francese all'italiano e viceversa anche con l'ausilio del dizionario</i></p> <p><i>Presentare una ricetta con brevi frasi per la realizzazione (testo scritto e orale)</i></p>

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	grammaire	n° ore 12

		Reviser et maitriser les regles de grammaire Les modes verbaux: Subjonctif et conditional Veillez-vous..? Voudriez-vous..? Les verbs modaux
U.D. 2	Linguaggio settoriale	n° ore 8 <i>HACCP</i> règles pour une approche préventive de la sécurité alimentaire méthodes de conservation alimentaire Ecrire l'organisation du travail hebdomadaire sur l'agenda du bureau Recettes du monde (compréhension , sélection, traduction) Boissons alcoolisées et non alcoolisées <i>œnotourisme</i> Le tourisme vitivinicole et les sites UNESCO
U.D. 3	Au restaurant	n° ore 30 Comment décrire un plat / recette (de l'entrée au dessert) - Le sommelier - La carte des vins caractéristiques sensorielles du vin Lire une étiquette Le bon accord met-vin (que boire avec..?)

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
SCIENZE MATEMATICHE – 60 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE MATEMATICO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none"> 1. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi, progettando un percorso strutturato in tappe 2. Generalizzare le proprietà del calcolo numerico

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none"> 1. Le proprietà del calcolo numerico 2. Le operazioni con monomi e polinomi 3. Le equazioni di primo grado 4. Le equazioni di secondo grado 5. Elementi e regole di geometrie euclidea
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none"> 1. Eseguire le operazioni con monomi e polinomi 2. Risolvere algebricamente semplici equazioni di I° grado 3. Risolvere algebricamente semplici equazioni di II° grado

4. Risolvere semplici problemi geometrici

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Monomi e polinomi	n° ore 18
		- Monomi e polinomi - operazioni con monomi e polinomi - prodotti notevoli - scomposizione in fattori primi
U.D. 2	Equazioni di primo grado	n° ore 14
		- Equazioni numeriche di I° grado - Semplici problemi di primo grado tratti dalla vita quotidiana
U.D. 3	Equazioni di secondo grado	n° ore 14
		- Equazioni numeriche di II° grado - Semplici problemi di primo grado tratti dalla vita quotidiana
U.D. 4	I volumi geometrici	n° ore 14
		- Volumi di semplici figure geometriche

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO

SCIENZE DELLA TERRA/ SCIENZE NATURALI – 20 ORE

COMPETENZE DI BASE E COMUNI

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO

Il discente sarà in grado di:

1. Osservare e riconoscere la diversità biologica e orientarsi all'interno dei meccanismi alla base della vita.

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE

Il discente dovrà apprendere le seguenti **conoscenze**:

1. L'Evoluzione della specie umana
2. La conoscenza del corpo umano

ABILITÀ OPERATIVE

Il discente dovrà apprendere le seguenti **abilità operative**:

1. Saper analizzare le interconnessioni tra i sistemi e gli apparati del corpo umano

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	La specie umana	n° ore 10
		- L'evoluzione della specie umana - Basi di anatomia della specie umana - L'apparato riproduttore maschile e femminile :anatomia e fisiologia
U.D. 2	Educazione sessuale	n° ore 10
		- La riproduzione nella specie umana: educazione sessuale. - Le infezioni sessualmente trasmissibili e contraccezione

		- Le malattie: prevenzione e stili di vita (disturbi alimentari fumo, alcool, droghe e sostanze stupefacenti)
--	--	---

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
ECOLOGIA – 12 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE SCIENTIFICO – TECNOLOGICO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none"> 1. Acquisire una “coscienza ambientale” mediante l’analisi delle conseguenze del degrado ambientale sul pianeta e adottare atteggiamenti concreti di rispetto e salvaguardia dell’ambiente con particolare attenzione alla gestione consapevole delle risorse comuni e al riciclaggio dei rifiuti

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none"> 1. Regole di comportamento ecologico nel proprio settore (uso delle risorse comuni; smaltimento dei rifiuti specifici e normative vigenti)
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none"> 1. Gestire i rifiuti prodotti durante la fase di lavoro 2. Sviluppare un uso critico e responsabile delle risorse comuni limitate (acqua, materia, ecc) 3. Acquisire capacità di acquisto consapevole e responsabile degli alimenti

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Applicazione alla professione	n° ore 12
		- Smaltimento e riciclaggio dei rifiuti biologici, oli esausti di cucina, trattamento e separazione rifiuti della ristorazione
		- Linee guida per acquisti ecologici.

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	X
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
TECNICA APPLICATA/INFORMATICA – 28 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE SCIENTIFICO MATEMATICO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare internet in sicurezza, esplorare argomenti specifici, comunicare e condividere risorse a distanza

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : 1. Le potenzialità e i rischi nell'uso delle TIC 2. Le regole della comunicazione telematica
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : 1. Utilizzare la rete internet 2. Gestire un foglio elettronico

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Excel	n° ore 16
		- Approfondimento su Excel - risoluzione grafica di un'equazione di secondo grado
U.D. 2	Sicurezza Internet	n° ore 12
		- La sicurezza in Internet

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	X
Visite guidate	
Project work	
Altro	

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
CULTURA RELIGIOSA – 6 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE STORICO-SOCIALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: 1. Individuare i diversi processi di influenza delle religioni in ambito sociale e politico.

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : 1. Rapporto tra religione e quotidiano/diritti umani/democrazia/pace/fondamentalismi/mondo femminile.
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : 1. Leggere ed interpretare eventi storici e d'attualità in relazione ai processi religiosi.

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Religioni e società	n° ore 6
		<ul style="list-style-type: none"> - Le feste religiose (interrompere il quotidiano) - Diritti umani e religioni - I fondamentalismi, le violenze - Religioni e democrazia - Religioni e pace/convivenza, alcuni esempi di ieri e di oggi - Le religioni e le donne - Lettura, analisi e commento degli attuali eventi storico/religiosi

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	X
Action learning	
Esercitazione	
Simulazione	
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
RAPPORTI STORICO SOCIALI/STORIA – 20 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE STORICO-SOCIALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: 1. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali 2. Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : 1. Le dittature del XX secolo: il Fascismo 2. La seconda guerra mondiale e la Resistenza 3. L'Italia Repubblicana
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : 1. Collocare i più rilevanti eventi e personaggi storici all'interno delle coordinate spazio tempo

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U. D. 1	Fascismo e antifascismo	n° ore 6
		<ul style="list-style-type: none"> - Il regime. La politica economica dell'Italia fascista; la politica estera del fascismo. Testimonianze - L'antifascismo. Testimonianze
U. D. 2	La seconda guerra mondiale, la Resistenza e la nascita della Repubblica Italiana	n° ore 6
		<ul style="list-style-type: none"> - Il quadro storico: lo scoppio della guerra, la guerra parallela dell'Italia, l'intervento degli Stati Uniti, la caduta del fascismo, la resistenza italiana, la liberazione dell'Italia, la nascita della Repubblica italiana. Testimonianze
U. D. 3	L'Italia Repubblicana	n° ore 8
		<ul style="list-style-type: none"> - Il Quadro storico: Il quadro politico del dopoguerra e la Costituzione; La ricostruzione; Il boom economico; il '68 e gli anni settanta, Gli anni ottanta e la caduta del muro di Berlino; Dalla prima alla seconda Repubblica. - Strumenti e testimonianze: L'immigrazione interna; le cifre del miracolo economico; l'evoluzione delle classi sociali; La miseria in Italia (Inchiesta parlamentare 1951-1952); La selezione scolastica; Il femminismo italiano; Terrorismi neri e rossi; Il sistema delle tangenti

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	X
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	X
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
RAPPORTI ECONOMICI/ DIRITTO – 50 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE STORICO-SOCIALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inserirsi in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere i propri diritti e bisogni riconoscendo nel contempo i diritti e bisogni altrui, le regole, le responsabilità. 2. Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale e riconoscere le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza 3. Orientarsi nel tessuto produttivo del territorio

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le origini e le funzioni dell'unione Europea 2. Le origini e l'evoluzione degli organi Comunitari 3. Il funzionamento del sistema economico 4. Le principali caratteristiche del mercato del lavoro 5. Utilizzare in modo corretto i documenti fiscali 6. Riconoscere i diversi titoli di credito 7. Riconoscere le diverse tipologie di depositi bancari e assegni 8. Le strutture del mondo del lavoro e modalità di inserimento
ABILITÀ OPERATIVE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare strumenti finalizzati alla ricerca attiva di lavoro 2. Compilare un assegno bancario e circolare 3. Compilare una cambiale

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Unione europea e Organi	n° ore 8

	Comunitari	<ul style="list-style-type: none"> - L'integrazione europea: le prime organizzazioni - L'Unione Europea: I origini e organi comunitari
U.D. 2	Sistema Economico	n° ore 16 <ul style="list-style-type: none"> - I bisogni - I beni economici - Le scelte economiche - I soggetti economici (famiglia, impresa, stato e resto del mondo) - Reddito, consumo e risparmio - I sistemi economici (sistema liberale, collettivista e misto) - L'impresa (struttura e classificazioni) e l'imprenditore - La circolazione, lo scambio dei beni ed i mercati
U.D. 3	Mercato del lavoro	n° ore 10 <ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche mercato del lavoro - I soggetti protagonisti - La retribuzione - La domanda e l'offerta di lavoro
U.D. 4	Elementi di Gestione Aziendale	n° ore 10 <ul style="list-style-type: none"> - Fattura - Ricevuta fiscale - Scontrino fiscale - Documento di trasporto - Elaborazione pratica dei documenti IVA - Cambiale tratta - Elaborazione pratica di una cambiale - Depositi bancari e assegni
U.D. 5	Il lavoro	n° ore 6 <ul style="list-style-type: none"> - Organi di consultazione e ausilio nella ricerca del lavoro - Utilizzo di strumenti finalizzati alla ricerca del lavoro - Nuovi organismi deputati alla distribuzione del lavoro - Contratti di lavoro (rapporto di lavoro subordinato, parasubordinato e autonomo)

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
SICUREZZA - 9 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE STORICO SOCIALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: 1. Applicare la normativa antinfortunistica riferita al ruolo, le misure di sicurezza e di tutela sul luogo di lavoro

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : 1. Il profilo di rischio in base alla normativa vigente (T.U. 81/08)
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : 1. Individuare i comportamenti da adottare in caso di emergenza e possibili infortuni sul lavoro e malattie professionali

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Il profilo di rischio	n° ore 9 <ul style="list-style-type: none"> Approfondimento dei fattori di rischio relativo al profilo professionale illustrati al punto D 3: - Cadute e scivolamenti

		<ul style="list-style-type: none"> - Tagli e lesioni - Ustioni - Shock elettrici - Incendio ed esplosioni - Dermatiti irritative ed allergiche
--	--	---

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	X
Laboratorio	X
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
SALA - TECNICA PROFESSIONALE: TEORIA E LABORATORIO – ORE 301
COMPETENZE PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Predisporre ed effettuare il servizio di erogazione dei cibi in base al contesto (banchetto, menù à la carte, la grande carte) 2. Gestire, accogliere e congedare il cliente 3. Riconoscere le caratteristiche del vino

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il menù, la grande carte 2. I vini italiani, i vini spumanti con particolare riferimento al territorio locale; caratteristiche organolettiche 3. Abbinamento vino/ cibo; modalità per analisi sensoriale 4. Il servizio di banchettistica 5. Il servizio à la carte 6. Tecniche di relazione col cliente
ABILITÀ OPERATIVE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Adottare stili e tecniche di allestimento e riassetto sala in base al tipo di servizio richiesto 2. Gestire il servizio à la carte e da banchetto 3. Scegliere le modalità di servizio appropriate alla struttura e al contesto 4. Recepire indicazioni dai menù 5. Fornire informazioni relative a menù, vini, spumanti 6. Presentare in modo adeguato ed efficace un vino e suggerire abbinamento cibo/vino 7. Condurre un colloquio con i clienti

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Il menù, la gran carte (teoria)	n° ore 20
		<ul style="list-style-type: none"> - I criteri per la compilazione di un menù, i diversi modelli di consumo - Differenziazione tra menù e gran carte - Vini italiani, vini spumanti - Decalogo della scuola francese - Offerta italiana: banca dati del Ministero per le Politiche Agricole sui vini italiani DOCG, DOC, IGT
U.D. 2	Il menù, la gran carte (laboratorio)	n° ore 81
		<ul style="list-style-type: none"> - Esercitazioni pratiche relative al menù e alla gran carte - La figura professionale del sommelier, analisi sensoriale, caratteristiche organolettiche (esame visivo, olfattivo, gustativo)
U.D. 3	Il servizio di banchettistica (teoria)	n° ore 20
		<ul style="list-style-type: none"> - Modulo di lavoro "banchetto" (teoria)
U.D. 4	Il servizio di banchettistica	n° ore 70

	(laboratorio)	- Organizzazione di un banchetto
U.D. 5	Il servizio à la carte (teoria)	n° ore 20
		- Il servizio à la carte
U.D. 6	Il servizio à la carte (laboratorio)	n° ore 80
		- Organizzazione di un servizio à la carte
U.D. 7	Tecniche di relazione col cliente	n° ore 10
		- La cura del cliente
		- Gestione, accoglienza e congedo del cliente

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	X
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
TECNICA TURISTICO-ALBERGHIERA E COMUNICAZIONE – ORE 20
COMPETENZE PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: 1. Conoscere attori e procedure del settore turistico, in particolare dell'azienda ricettiva

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : 1. Turismo come sistema –attori, attività, normativa 2. Turismo scienza e esperienza- il prodotto turistico
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : 1. Capacità di esposizione per la presentazione del prodotto hotel e suoi servizi

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Storia e contesto	n° ore 2
		- Sociologia del turismo, antropologia e cultura del viaggio, analisi del territorio
U.D. 2	Organizzazione dell'offerta	n° ore 2
		- Attori del comparto pubblici e privati- territorio e turismo:il turismo eno-gastronomico come vettore culturale - turismo della salute, culturale, sportivo, ecc.
U.D. 3	Turismo e target	n° ore 2
		- Il comportamento turistico, Definizione dei target; Galateo del turista;
U.D. 4	Struttura, attori, aziende	n° ore 8
		- Struttura e competenze delle aziende turistiche.
		- Analisi dei prodotti del territorio. Beni e servizi
		- L'organizzazione dell'offerta: gli operatori turistici e la cultura del gusto
		- Le strutture ricettive e ristorative
		- L'ufficio informazioni turistiche;
- Il tour operator e le agenzie di viaggi		
U.D. 5	L'albergo	n° ore 4
		- La guida turistica e il tour leader

		<ul style="list-style-type: none"> - Tipologia in riferimento alla normativa e alla clientela. Azienda marketing oriented - Organigramma: reparti e funzioni
U.D. 6	Economia del Turismo	n° ore 2
		<ul style="list-style-type: none"> - La valenza economica del turismo: beni, bisogni, moltiplicatore - Domanda e offerta – le borse del turismo e i workshops

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
AMERICAN BAR E FLAIR – ORE 40
COMPETENZE PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Muoversi con disinvoltura in un banco organizzato in stile classico come in uno in stile americano 2. Selezionare il metodo di lavoro applicandolo al luogo in cui opera 3. Scegliere il metodo di lavoro più consono in base alla situazione, al cliente ed al luogo 4. Produrre ove possibile i drink di maggior moda e storici e valutarne la sensazioni visive, olfattive e gustative 5. Preparare velocemente e simultaneamente più cocktail al fine di aumentare la capacità produttiva del bar e rendere più coinvolgente l'ambiente banco 6. Costruire brevi routine di lavoro atte a rendere più attrattivo per il cliente l'ambiente bar

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Differenze tra il metodo classico ed americano di lavoro 2. Metodi per utilizzare, mantenere in ordine, pulita e perfettamente funzionante tutta l'attrezzatura a sua disposizione 3. Metodi di preparazione della work station per sé ed i suoi colleghi di lavoro 4. Il ruolo del bar back 5. Le tecniche ed i movimenti di base atti alla creazione di routine di lavoro 6. La storia del Flair, cenni storici, curiosità, concorsi 7. Il sistema di conteggio per il dosaggio attraverso il free pouring 8. Il modo di leggere le etichette delle bottiglie a sua disposizione 9. Le caratteristiche merceologiche dei prodotti, la loro provenienza e le relative tecniche di produzione 10. I metodi di produzione dei drink internazionali e non 11. Le regole per la preparazione dei drink internazionali e fashion
ABILITÀ OPERATIVE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare in modo adeguato tutta l'attrezzatura dell'american bar 2. Organizzare secondo le regole internazionali la Work-station 3. Applicare le ricette dei drink internazionali elaborandole in centilitri ed once 4. Utilizzare la tecnica del free pouring in ogni suo aspetto 5. Preparare i cocktails utilizzando il metodo classico e quello americano ottenendo il medesimo risultato 6. Preparare simultaneamente più cocktails diversi tra loro alla massima velocità 7. Produrre drink diversi tra loro in meno di 60 secondi 8. Svolgere giochi di routine e approccio al cliente

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Il Bar	n° ore 5
		<ul style="list-style-type: none"> - Barman e freestyle - Regole generali dei barman - Ordine di preparazione dei cocktails - Il Bar Set up (organizzazione del banco bar)
U.D. 2	Elementi di merceologia	n° ore 5
		<ul style="list-style-type: none"> - Ripetizione delle unità di misura: Centilitri e once - Merceologia e studio dei prodotti - Distillati, modificatori e creme
U.D. 3	Le Tecniche	n° ore 5
		<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di costruzione dei cocktails - Tecniche di versaggio: libero e controllato e veloce - Ricette dei cocktails (IBA e Fashion) - Degustazione ed analisi organolettica dei drinks

		- Scheda valutazione cocktail - Guarnizioni
U.D. 4	Movimenti acrobatici di base	n° ore 10 - Movimenti classici del Flair legati alla preparazione del drink - Lavoro in team
U.D. 5	Flair	n° ore 15 - Speed working (preparazione simultanea di più drinks) - pratica di basic working - Advanced Working Flair: movimenti acrobatici da lavoro avanzati (con bottiglie piene)

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X
Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	
Laboratorio	X
Visite guidate	
Project work	
Altro	X

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
PRINCIPI DELL'ALIMENTAZIONE (SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E MERCEOLOGIA) – 50 ORE
COMPETENZE DI BASE
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none"> 1. Riconoscere gli alimenti in base a caratteristiche ben individuabili 2. Delineare un profilo calorico 3. Associare gli alimenti

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none"> 1. Le caratteristiche e la classificazione degli alimenti 2. I nutrienti e le caratteristiche di una dieta equilibrata 3. Le calorie e l'apporto nutrizionale dei cibi
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none"> 1. Calcolare l'apporto calorico dei singoli cibi e di menù composti

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Gli alimenti	n° ore 24 - Tabelle di composizione degli alimenti (parte edibile, acqua, proteine, lipidi, glucidi, energie, ecc.) - Profilo calorico - nutrizionale di un piatto - Alimenti di origine animale: classificazione merceologica, sistemi di produzione conservazione e trasformazione - alimenti di origine vegetale: classificazione merceologica, sistemi di produzione conservazione e trasformazione
U.D. 2	L'alimentazione	n° ore 8 - LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati in Nutrienti per la popolazione italiana). Alimentazione equilibrata - Dieta mediterranea - Linee guida per una sana alimentazione
U.D. 3	Il calcolo calorico	n° ore 18 - Calcolo calorico-nutrizionale di un menù

METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale	X

Gruppo di apprendimento	
Action learning	
Esercitazione	X
Simulazione	X
Laboratorio	
Visite guidate	
Project work	
Altro	X
MATERIALI DI SUPPORTO	
Logistica (laboratori specifici, cantieri, campi etc)	
Materiali didattici da utilizzare nel modulo	X
Attrezzature da utilizzare nel modulo	X
Materiale per approfondimenti (bibliografie, sitografie etc)	X

SEZIONE D – MODALITÀ DI VALUTAZIONE

Tipologia delle prove		
Prove scritte	Questionari a risposte chiuse	X
	Questionari a risposte aperte	X
	Soluzioni di casi	
	Prove “tradizionali”	X
Prove orali	Colloqui	X
Prove pratiche	Check list di osservazione	
	Relazioni tecniche	
Performance in simulazione	Check list di osservazione	X
	Relazioni tecniche	

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
STAGE 210 ORE
COMPETENZE PROFESSIONALI
STAGE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di:
1. Integrare ed implementare le competenze acquisite in sede formativa misurandosi con la specifica e concreta realtà lavorativa attraverso un approccio di natura esperienziale;
2. individuare e comprendere, relativamente allo specifico settore di riferimento, le principali dimensioni tipiche della realtà lavorativa.

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze :
1. Cultura del lavoro;
2. Ruoli e mansioni del settore professionale di riferimento;
3. Caratteristiche delle aziende (ristorante, grande albergo, grande bar e mensa, ecc.) e del personale impiegato;
4. Esigenze della clientela dello specifico settore di riferimento;
5. Organizzazione di una giornata lavorativa tipo;
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative :
1. Applicare concretamente in una situazione reale le conoscenze e le abilità acquisite in sede formativa;
2. Individuare concretamente i propri gap di competenza in funzione delle esigenze operative tipiche delle strutture ospitanti;
3. Esercitare un corretto approccio alla clientela.

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

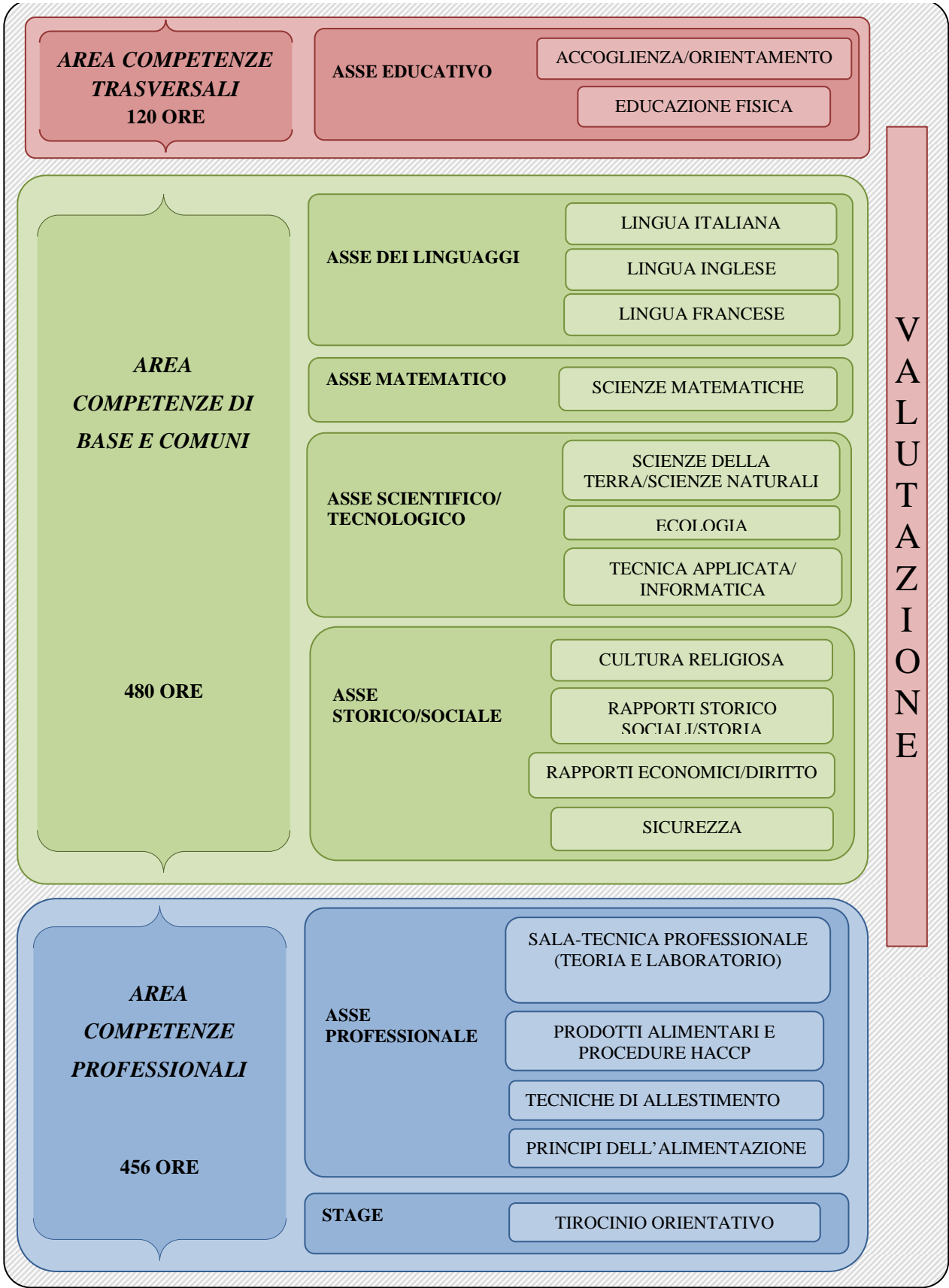
CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Stage	n° ore 210
		Applicazione operativa in situazioni reali delle competenze acquisite in sede formativa.

D. 3 Descrizione del percorso di sicurezza relativo al profilo professionale ed alle mansioni prevalenti e descrizione del profilo di rischio relativo a possibili infortuni sul lavoro e malattie professionali.

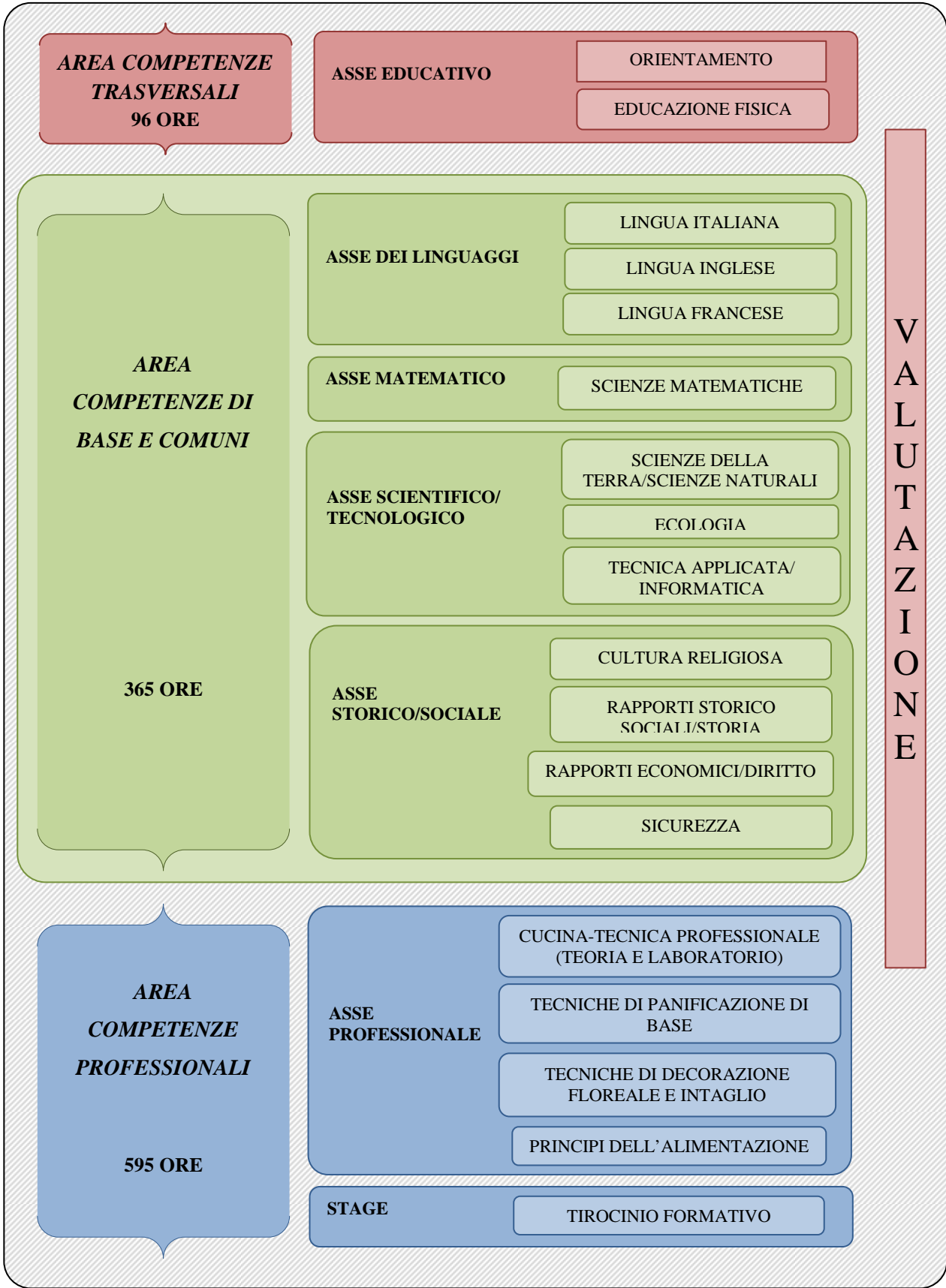
FASE LAVORATIVA	FATTORI DI RISCHIO	PROFILI DI RISCHIO
Ricezione e Stoccaggio adeguato merci	- Cadute e scivolamenti, movimentazione carichi	- Lesioni dovute a cadute e scivolamenti - Lesioni dovute alla movimentazione di carichi.
Mondatura, lavaggio, taglio cibi	- Cadute e scivolamenti, tagli e lesioni	- Lesioni e tagli dovuti all'uso di coltelli e lame - Lesioni dovute a cadute e scivolamenti
Preparazione bevande e piatti freddi	- Cadute e scivolamenti, tagli e lesioni, shock elettrici, ustioni, incendi ed esplosioni, microclima, organizzazione lavoro	- Lesioni dovute a cadute e scivolamenti - Lesioni e tagli dovuti all'uso di coltelli e lame e di apparecchiature con lame - Fibrillazione da corrente - Ustioni - Lesioni in seguito ad incendi ed esplosioni
Preparazione bevande e piatti caldi	- Cadute e scivolamenti, tagli e lesioni, shock elettrici, ustioni, incendio ed esplosioni, microclima, organizzazione lavoro	- Lesioni dovute a cadute e scivolamenti - Lesioni e tagli dovuti all'uso di coltelli e lame e di apparecchiature con lame - Fibrillazione da corrente - Ustioni per contatti con superfici calde o per contatto con materiali bollenti - Lesioni in seguito ad incendi ed esplosioni
Servizio bevande e pasti	- Cadute e scivolamenti, ustioni, organizzazione lavoro	- Lesioni dovute a cadute e scivolamenti - Ustioni per contatti con superfici calde o per contatto con materiali bollenti
Lavaggio e pulizia locali (manuale e con macchine)	- Cadute e scivolamenti, rischio chimico, rischio biologico, shocks elettrici	- Rischi di lesioni, contusioni per cadute, scivolamenti ed urti - Dermatiti irritative ed allergiche della pelle - Patologie irritative delle mucose e degli occhi - Irritazione delle prime vie aeree - Contaminazione con materiale patogeno - Fibrillazione da corrente
Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili (manuale e con macchine)	- Cadute e scivolamenti, tagli e lesioni, rischio chimico, shocks elettrici	- Lesioni, contusioni per cadute, scivolamenti ed urti - Tagli e lesioni nella sanificazione di superfici taglienti (coltelli, parti attrezzature con lame, ecc.) - Dermatiti irritative ed allergiche della pelle - Fibrillazione da corrente

D. 7 Rappresentazione grafica dell'intervento articolato nelle tre annualità, distinguendo tra macroaree, aree e moduli

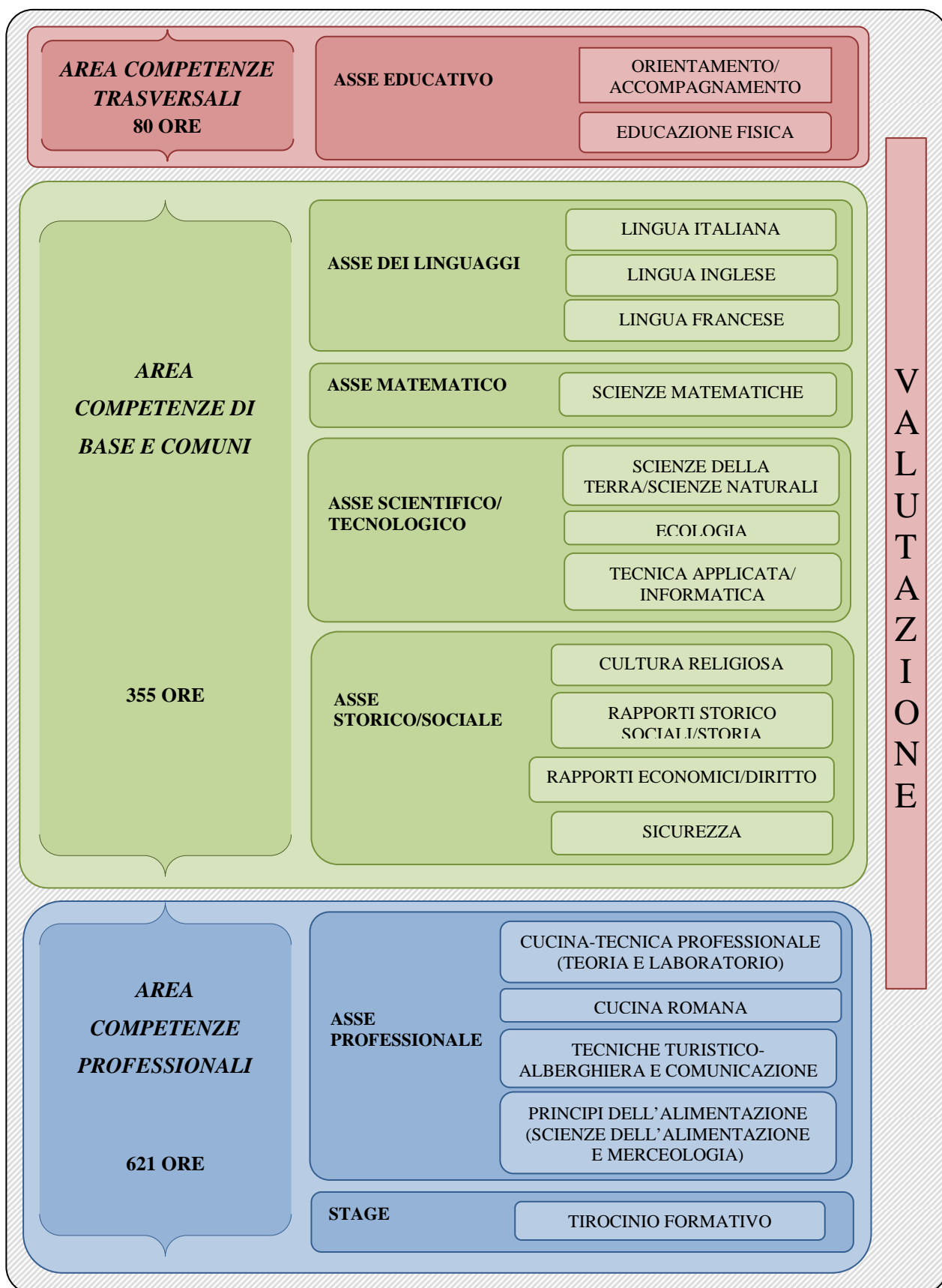
1° ANNO



2° ANNO



3° ANNO



V
A
L
U
T
A
Z
I
O
N
E