



**Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità  
Alberghiera "S. Savioli" - Riccione**

## **PROGRAMMAZIONE**

### **PER OBIETTIVI MINIMI CLASSI QUARTE**

*a.s. 2020/2021*

### **PROGRAMMA MINIMO ITALIANO STORIA SECONDO BIENNIO INSEGNAMENTO DI ITALIANO**

#### **FINALITA' GENERALI**

- Sviluppare nello studente il gusto per la lettura dei testi letterari, allargare i suoi orizzonti culturali nel tempo e nello spazio.
- Acquisire diverse metodologie di analisi dei testi letterari
- Sviluppare nello studente la capacità di individuare collegamenti in ambito storico-letterario
- Sviluppare la competenza comunicativa, abituando lo studente a scelte linguistiche corrette e Adeguate

#### **OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO**

##### ***ASCOLTARE***

###### ***ABILITA'***

Ascoltare e comprendere un testo orale  
Riconoscere tipologia e scopo comunicativo di un testo ascoltato

##### ***PARLARE***

###### ***ABILITA'***

Parlare in forma corretta e adeguata alla situazione comunicativa  
Sintetizzare un testo ascoltato  
Fare interventi coerenti a partire da un testo ascoltato  
Saper partecipare a un dibattito rispettando le regole di conversazione  
Essere in grado di pianificare un intervento su un argomento dato, rispettando l'ordine espositivo

##### ***CONOSCENZE***

Conoscere il lessico specifico di un argomento trattato

##### ***LEGGERE***

###### ***ABILITA'***

Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo, cioè:  
- riconoscere le diverse tipologie testuali  
- riconoscere le informazioni essenziali evidenziando le parole-chiave e storico-culturali, cartine, tabelle, mappe)  
- essere in grado di leggere e individuare collegamenti tra i testi letti e altre fonti (documenti

storici, carte geografiche, grafici e tabelle)

- leggere consapevolmente un testo individuando tema e messaggio, forme metriche di base, figure retoriche.

-contestualizzare un testo in riferimento al periodo storico

### ***SCRIVERE***

#### ***ABILITA'***

Produrre testi scritti sufficientemente corretti nella forma e adeguati alla consegna

Ideare e pianificare un testo coerente e coeso adeguato alla tipologia testuale richiesta

#### ***CONOSCENZE***

Conoscenza delle caratteristiche formali delle seguenti tipologie testuali: relazione, testo argomentativo (saggio breve e articolo di giornale) e analisi testuale

### ***STORIA DELLA LETTERATURA ITALIANA***

#### ***COMPETENZE***

Comprendere la storicità dei fenomeni letterari e contestualizzarli.

Distinguere e confrontare i diversi movimenti e generi letterari

**Scelte antologiche ed eventuali riferimenti ad autori stranieri sono affidati alla discrezione dell'insegnante**

## **INSEGNAMENTO DI STORIA SECONDO BIENNIO**

### **OBIETTIVI DI MINIMI DI APPRENDIMENTO**

#### **CONOSCENZE**

- Conosce i principali avvenimenti storici e le problematiche ad essi connesse dal secolo XI al secolo XIX in Italia e in Europa

- Conosce gli elementi essenziali del metodo storico: nozione di fonte, la periodizzazione

- Conosce gli strumenti essenziali della ricerca storica: varie tipologie di fonte, carte geo-storiche e tematiche, mappe statistiche e grafici

- Conosce i principi fondamentali della Costituzione

- Conosce i principi della cittadinanza attiva

#### **ABILITÀ**

- Stabilisce relazioni tra fatti storici e individuare i nessi di causa-effetto

- Colloca correttamente gli eventi principali nello spazio e nel tempo

- Adopera correttamente il lessico delle scienze storico-sociali

- Sa leggere e analizzare una fonte, una carta tematica, un grafico o una mappa statistica

- Sa orientarsi nella lettura dei principi fondamentali della Costituzione

- Sa orientarsi nella lettura di un quotidiano

# MATEMATICA

## PROGRAMMAZIONE MINIMA

### OBIETTIVI MINIMI

#### Classe quarta

- Risolvere disequazioni di 1° e 2° grado numeriche intere in forma normale
- Risolvere disequazioni frazionarie (grado massimo 2) in forma normale
- Conoscere la definizione e la classificazione delle funzioni
- Di una funzione algebrica razionale saper studiare e rappresentare sul piano cartesiano:
  - dominio,
  - intersezioni con gli assi
  - segno

# **LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA**

## **PROGRAMMAZIONE MINIMA**

### **PROGRAMMAZIONE MINIMA DI ACCOGLIENZA TURISTICA -CLASSE QUARTA**

Blocchi tematici dal testo: "Check in-Check out " corso avanzato Carlo Columbo-Ferruccio Zanchi

Casa editrice: Markes

#### **TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE**

##### **CREARE E GESTIRE UN ALBERGO:**

1. Lo studio di fattibilità
2. La gestione dell'albergo

##### **STRATEGIE DI SVILUPPO**

1. Lo sviluppo a catena
2. La joint venture

##### **LA GESTIONE AMMINISTRATIVA**

1. Le scritture contabili
2. Il bilancio d'esercizio

##### **I REPARTI DELL'ALBERGO:**

###### **LA ROOM DIVISION:**

1. Importanza e ruolo della Room division
2. Il reparto piani

###### **IL REPARTO FOOD & BEVERAGE:**

1. L'organizzazione della Food&Beverage Division
2. Il menu e la sua programmazione
3. Gli aspetti economico-operativi del reparto

###### **IL SETTORE AMMINISTRATIVO**

1. Gestione dei crediti
2. L'ufficio contabilità
3. Il reparto economato

**IL SETTORE RISORSE UMANE:**

1. Il Direttore del settore risorse umane
2. Acquisizione di nuovo personale

## LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

### SETTORE CUCINA

#### OBIETTIVI MINIMI

#### PROGRAMMA E COMPETENZE CLASSE 4°

PROGRAMMA 1°Q	PROGRAMMA 2°Q
<p>Il mercato enogastronomico. Le cotture tradizionali ed innovative (cenni). I prodotti alimentari. L'igiene e la sicurezza in cucina. Cenni Haccp. Le diverse tipologie di menu di carte e i loro prodotti. Cucina "Nazionale" e Locale. Enogastronomia e territorio.</p>	<p>I prodotti tipici italiani e i prodotti a marchio di qualità. Il reparto di economato, approvvigionamento e stoccaggio (cenni). Il menù: criteri tecnici e gestionali (cenni). La costruzione di una proposta gastronomica. Cucina Nazionale e Locale(cenni)</p>

#### COMPETENZE

- Conoscenza delle nozioni di base relative fondi e salse, minestre e farinacei, carni, prodotti ittici pasticceria/panificazione.
- Conoscenze generali e applicazione dei metodi di cottura e conservazione (elementi di base).
- Conoscenza delle materie prime e delle tecniche per la loro trasformazione e cottura (riconoscere le diverse tipologie di prodotti, la conservazione, preparazione e cottura degli alimenti – Elementi basilari).
- Le vivande e i marchi di qualità (elementi fondamentali.)
- Sapere che cosa è un menù ed essere in grado di compilarlo rispettando un corretto ordine cronologico.
- Nozioni relative all'igiene professionale e al sistema haccp (cenni).
- Tecniche di compilazione corretta dei menu.
- Conoscenza delle basi di cucina Nazionale e del Territorio (preparazione caratteristiche).
- Conoscenza del mercato gastronomico e delle principali tipologie di esercizi (nozioni di base).
- Utilizzo di un linguaggio tecnico di settore.
- Capacità di svolgere semplici mansioni inseriti in brigata.
- Saper eseguire in maniera autonoma ma con guida del docente tutte le fasi di preparazione di una ricetta.
- Saper gestire i tempi di lavoro e il proprio spazio.
- Rispetto delle regole, capacità di socializzazione e collaborazione, senso di responsabilità e autonomia individuale.
- Conoscenza di se e capacità di rapportarsi agli altri.

## SETTORE CUCINA X SALA

### OBIETTIVI MINIMI

#### PROGRAMMA E COMPETENZE MINIMI

PROGRAMMA 1°Q	PROGRAMMA 2°Q
Cenni di storia della gastronomia. Ristorazione commerciale e collettiva.	Il menù : principali pasti e servizi. Il menù. Caratteristiche generali, costruzione di una lista vivande. Conoscenza dei principali piatti della cucina nazionale e locale.

#### COMPETENZE

Ristorazione commerciale e collettiva: gli elementi salienti.

- Conoscere il mercato enogastronomico, le aziende ristorative e le loro peculiarità.
- Conoscere i diversi stili alimentari e le proposte gastronomiche (vari modi di fare cucina e loro peculiarità).
- Conoscere i principali pasti della giornata e relativi servizi. Conoscere i servizi accessori.
- Essere in grado di costruire una proposta enogastronomica.
- Conoscere il menù nelle sue portate principali, conoscere la terminologia specifica di prodotti e vivande.
- Conoscere le proposte enogastronomiche nazionali e locali.

## Materia Francese

### Classe 4<sup>^</sup> Sez. Accoglienza Turistica

I docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento (competenze), riferiti all'area generale, che li mettano in grado di:

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)

Le competenze della macro-area di indirizzo accoglienza turistica individuate nello specifico per le Lingue straniere sono:

- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche (competenza di riferimento n. 6)
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. (competenza di riferimento n. 7)
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web (competenza di riferimento n. 8)
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale (competenza di riferimento n. 9)

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategie condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

## TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE PER OBIETTIVI MINIMI

### MATERIA: Francese Classe 4<sup>^</sup>T

MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
Metodo funzionale-comunicativo, fondato su un approccio	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di

comunicativo e cognitivo della disciplina;  lezione frontale, utilizzo di metodologie di tipo induttivo, lavori a coppie e di gruppo, classe capovolta.		trasformazione, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.
---	--	--

### Module 1 : Révision

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Révision du programme de la 3ème année	Le tourisme Les outils de la communication De la demande de renseignements à la réservation L'hébergement.	Primo quadrimestre

### Module 2 : La géographie de la France et de l'Italie

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Connaître le territoire français et italien  Connaître la France administrative et politique  Savoir parler de la France et de l'Italie touristique et artistique  Acquisition du lexique.	Le territoire français et italien  La France administrative et politique  L'Italie administrative et politique  La France touristique  L'Italie touristique  Les styles architecturaux	Primo quadrimestre

### Module 3 : Les moyens de transports

<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>TEMPI</b>
Savoir présenter les caractéristiques des transports aériens, ferroviaires, maritimes, fluviaux et routiers  Savoir donner des renseignements sur les horaires et les conditions de transport	Les transports aériens, ferroviaires, maritimes, fluviaux et routiers  Le lexique. (saper strutturare brevi frasi)	Primo quadrimestre

### Module 4 : Promouvoir un territoire

<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>TEMPI</b>
Savoir parler et présenter les caractéristiques d'un territoire  Savoir promouvoir le territoire  Savoir construire un itinéraire  Savoir publiciser un territoire	Rivière romagnole  Alpes-Provence-Côte d'Azur  La publicité et ses moyens	Secondo quadrimestre

### Module 5 : Gestion de la clientèle

<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>TEMPI</b>
Savoir interagir à la réception  Savoir faire face aux problèmes	Check in, live-in, check-out  La modification et l'annulation  Les réclamations  (livello base)	Primo e secondo quadrimestre

Durante l'anno scolastico si effettueranno approfondimenti su argomenti di cultura generale e civiltà del paese di L2 con confronti col proprio paese.

Al bisogno saranno riviste o affrontate regole di grammatica.

Sarà richiesto un reportage sullo stage.

Libro di testo: Parodi/Vallacco – Objectif Tourisme – ed. Juvenilia Scuola

## **Materia Francese**

### **Classe 4<sup>^</sup> Sez. Sala-Bar e Vendita**

I docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento (competenze), riferiti all'area generale, che li mettano in grado di:

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)
- 

Le competenze della macro-area di indirizzo sala-bar e vendita individuate nello specifico per le Lingue straniere sono:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche (competenza di riferimento n. 1)
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati (competenza di riferimento n. 4)
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche (competenza di riferimento n. 6)
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. (competenza di riferimento n. 7)

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategie condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

Data di presentazione: 30 ottobre 2020

# TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE PER OBIETTIVI MINIMI

## MATERIA: Francese Classe 4<sup>^</sup>S

MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
Metodo funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, utilizzo di metodologie di tipo induttivo, lavori a coppie e di gruppo, classe capovolta.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.

### Module 1 : Révision

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Révision du programme du programme de la 3 <sup>ème</sup> année	La brigade de salle La tenue professionnelle Matériels et ustensiles L'hygiène Le menu Les dialogues au restaurant	Primo quadrimestre

### Module 2 : Les lieux de la restauration

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir reconnaître les différents lieux de la restauration Savoir présenter les caractéristiques des lieux de la restauration (saper strutturare brevi frasi)	Le secteur de l'hôtellerie-restauration et son personnel Les lieux de la restauration et leurs caractéristiques Bars et restaurants typiquement français La restauration commerciale et sociale	Primo quadrimestre

### Module 3 : Au bar

<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>TEMPI</b>
Savoir reconnaître les différents types de bar Savoir parler du service au bar et du barman Savoir connaître le matériel à utiliser Savoir interagir avec les clients	Types de bar Le service au bar Le matériel Les types de verre La figure du barman Dialogues au bar (livello base)	Primo quadrimestre

### Module 4 : Le service au guéridon

<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>TEMPI</b>
Savoir connaître les techniques du flambage Savoir connaître les techniques de filetage et découpage	Les préparations devant le client : flambage et découpage (breve descrizione delle tecniche)	Secondo quadrimestre

### Module 5 : Le service du vin

<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>TEMPI</b>
Savoir parler du service du vin Savoir connaître le juste mariage plat-vin Savoir parler du sommelier Apprendre le lexique.	Le service du vin Le mariage plat-vin La figure du sommelier	Secondo quadrimestre

## Module 6 : Analyse du menu

<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>TEMPI</b>
Sapere presentare et expliquer un plat Sapere gérer les plaintes du client Acquisition du lexique	Recettes : des hors-d'œuvre aux desserts Ingrédients et mode de préparation Dialogues avec les clients (livello base) Lexique (no approfondimenti)	Secondo quadrimestre

## Module 7 : La géographie de l'art culinaire

<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>TEMPI</b>
Connaître le territoire français et italien Connaître la France administrative et institutionnelle Sapere parler de la France et de l'Italie œnogastronomiques Sapere parler des fêtes et traditions .	Le territoire français et italien La France administrative et institutionnelle La France et l'Italie œnogastronomiques Les fêtes et les traditions .	Secondo quadrimestre

Durante l'anno scolastico si effettueranno approfondimenti su argomenti di cultura generale e civiltà del paese di L2 con confronti col proprio paese.

Al bisogno saranno riviste o affrontate regole di grammatica.

Sarà richiesto un reportage sullo stage.

Libro di testo: Christine Duvallier "Gourmet Service" – ed. Pierre Bordas et fils – Eli

### **Materia Francese**

#### **Classe 4<sup>^</sup> Sez. Prodotti dolciari artigianali e industriali**

I docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento (competenze), riferiti all'area generale, che li mettano in grado di:

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)

- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)

Le competenze della macro-area di indirizzo enogastronomia opzione prodotti dolciari artigianali e industriali individuate nello specifico per le Lingue straniere sono:

- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati (competenza di riferimento n. 4)
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative (competenza di riferimento n (5)
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio (competenza di riferimento n. 11)

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategie condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

## TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE PER OBIETTIVI MINIMI

### MATERIA: Francese

#### Classe 4<sup>^</sup>P

MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
Metodo funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina;  lezione frontale, utilizzo di metodologie di tipo induttivo, lavori a coppie e di gruppo, classe capovolta.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.

### Module 1 : Révision

<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>TEMPI</b>
Révision du programme de la 3ème année	La brigade de cuisine ; La tenue professionnelle ; Matériels et ustensiles ; Les habitudes alimentaires des français et des italiens ; Les repas ;	Primo quadrimestre

## Module 2 : Géographie : sur la route des desserts

<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>TEMPI</b>
Connaître le territoire français et francophone ; Savoir parler de la France et des spécialités françaises et francophones.	Le territoire français (p.188); Quelques spécialités régionales (p.171-185)	Primo quadrimestre

## Module 3 : Le petit déjeuner à la française

<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>TEMPI</b>
Présenter les viennoiseries et en écrire les recettes ; Exposer les différences entre le pain italien et le pain français ; Raconter les origines du café ; Rechercher les recettes de viennoiseries à la française ;	Les bienfaits du petit déjeuner (p.18); Les viennoiseries (p.19-20);	primo quadrimestre

## Module 4 : C comme chocolat

<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>TEMPI</b>
Parler de ses goûts en matière de chocolat et distinguer les différentes phases de fabrication ; Expliquer quels sont les bienfaits du chocolat ; Présenter différentes recettes à base de chocolat.	Histoire du chocolat et phases de fabrication (p.104-105); Les types de chocolat et les atouts santé (106-108); Quelques recettes (109-110);	secondo quadrimestre

## **Module 5 : Fêtes, traditions et grands pâtissiers**

<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>TEMPI</b>
Présenter les traditions pâtisseries festives françaises ; Créer un menu festif et en exposer les recettes ; Parler des grands pâtissiers	Les gâteaux de fêtes : la bûche, la galette des rois (p.163-164) Les célèbres pâtissiers français	Secondo quadrimestre

Durante l'anno scolastico si prenderanno in esame argomenti legati alla civiltà e saranno riviste o affrontate regole di grammatica.

Sarà richiesto un reportage sullo stage.

Libro di testo: Daniela Bertone – Paola Bovero “ Et comme dessert?” – Loescher Editore

### **Materia Francese**

#### **Classe 4<sup>^</sup> Sez. Cucina**

I docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento (competenze), riferiti all'area generale, che li mettano in grado di:

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)

- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)

Le competenze della macro-area di indirizzo enogastronomia individuate nello specifico per le Lingue straniere sono:

- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati (competenza di riferimento n. 4)
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio (competenza di riferimento n. 11)

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategie condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

## TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE PER OBIETTIVI MINIMI

### MATERIA: Francese Classe 4^K

MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
Metodo funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina;  lezione frontale, utilizzo di metodologie di tipo induttivo, lavori a coppie e di gruppo, classe capovolta.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.

### Module 1 : Révision

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI

Révision du programme de la 3ème année	La brigade de cuisine La tenue professionnelle Matériels et ustensiles Les habitudes alimentaires des français et des italiens Les repas Le menu	Primo quadrimestre
--	---	--------------------

## Module 2 : Produits alimentaires et préparations

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Saper strutturare brevi frasi su : produits alimentaires la fraîcheur des produits la méthode de cuisson la meilleure selon la préparation description d'une recette Apprendre le lexique	Les légumineuses Les céréales Les corps gras et les condiments Les légumes Les fruits La viande de boucherie La volaille	Primo e secondo quadrimestre

## Module 3 : Les techniques culinaires

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir connaître le techniques culinaires Savoir donner une recette	Les techniques culinaires Dialogue en cuisine (livello base) Les recettes	Primo e secondo quadrimestre

## Module 4 : La géographie de l'art culinaire

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI

Connaître le territoire français et italien	Le territoire français et italien	Primo e secondo quadrimestre
Connaître la France administrative et institutionnelle	La France administrative et institutionnelle	
Savoir parler de la France et de l'Italie œnogastronomiques	La France et l'Italie œnogastronomiques	
Savoir parler des fêtes et	Les fêtes et les traditions	

## Module 5 : Le monde de la restauration

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir reconnaître les différents lieux de la restauration  Savoir présenter les caractéristiques des lieux de la restauration. (saper strutturare brevi frasi)	Le secteur de l'hôtellerie-restauration et son personnel  Le restaurant : les locaux et les équipements  Bars et restaurants typiquement français  La restauration commerciale et la	Secondo quadrimestre

Durante l'anno scolastico si effettueranno approfondimenti su argomenti di cultura generale e civiltà del paese di L2 con confronti col proprio paese.

Al bisogno saranno riviste o affrontate regole di grammatica.

Sarà richiesto un reportage sullo stage.

Libro di testo: Christine Duvallier "Gourmet Œnogastronomie" – ed. Pierre Bordas et fils – Eli

## **“Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”**

### **PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO**

## **“Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”**

### **SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE**

#### **CONTENUTI ESSENZIALI CLASSE 4<sup>^</sup> (“Enogastronomia”)**

1- Conoscere i principi fondamentali di un'alimentazione equilibrata e i LARN Bioenergetica e misura dell'energia

Calcolo del fabbisogno energetico utilizzando apposite tabelle

Formule per il calcolo del peso teorico e IMC (indice di massa corporea) Generalità sulla massa corporea e misure antropometriche

Generalità su LARN e dieta equilibrata Linee guida per una sana alimentazione

2- Comprendere l'importanza nutrizionale dei principi nutritivi Glucidi, lipidi, protidi:

- richiamo alla classificazione

- digestione e assorbimento

- funzioni nutrizionali Vitamine e sali minerali Acqua:

- generalità

3 - Comprendere il destino metabolico dei glucidi, lipidi, protidi e dei loro processi biochimici 4 -

Conoscere le principali tecniche di cottura degli alimenti

Principali modificazioni che subiscono gli alimenti durante la cottura diverse modalità di cottura degli alimenti

Modificazioni da cottura a carico dei principi nutritivi; glucidi, protidi e lipidi, la reazione di Maillard, la perdita da cottura a carico di vitamine e sali minerali, l'inattivazione di sostanze dannose

5 – Conoscere le principali tecniche di conservazione degli alimenti Principali cause di alterazione degli alimenti

Principali metodi di conservazione degli alimenti Modificazioni chimico-fisiche a carico dei principi nutritivi 6 - Saper leggere un'etichetta alimentare.

#### **CONTENUTI ESSENZIALI CLASSE 4<sup>^</sup> (“Servizi di sala e vendita”)**

1- Conoscere i principi fondamentali di un'alimentazione equilibrata e i LARN Bioenergetica e misura dell'energia

Calcolo del fabbisogno energetico utilizzando apposite tabelle

Formule per il calcolo del peso teorico e IMC (indice di massa corporea) Generalità sulla massa corporea e misure antropometriche

Generalità su LARN e dieta equilibrata Linee guida per una sana alimentazione

2- Comprendere l'importanza nutrizionale dei principi nutritivi Glucidi, lipidi, protidi:

- richiamo alla classificazione

- digestione e assorbimento

- funzioni nutrizionali Vitamine e sali minerali Acqua:

- generalità

3 - Comprendere il destino metabolico dei glucidi, lipidi, protidi e dei loro processi biochimici 4 -

Conoscere le principali tecniche di cottura degli alimenti

Principali modificazioni che subiscono gli alimenti durante la cottura

Le diverse modalità di cottura degli alimenti

Modificazioni da cottura a carico dei principi nutritivi; glucidi, protidi e lipidi, la reazione di Maillard, la perdita da cottura a carico di vitamine e sali minerali, l'inattivazione di sostanze dannose

5 – Conoscere le principali tecniche di conservazione degli alimenti Principali cause di alterazione degli alimenti

Principali metodi di conservazione degli alimenti Modificazioni chimico-fisiche a carico dei principi nutritivi 6 - Saper leggere un'etichetta alimentare

## **CONTENUTI ESSENZIALI CLASSE 4<sup>^</sup> (“Accoglienza turistica”)**

1 - Conoscere i principi fondamentali di un'alimentazione equilibrata, gli stili alimentari e le diete nella ristorazione collettiva

2- Conoscere la legislazione alimentare con riferimento alla sicurezza degli alimenti e le principali norme che tutelano la qualità di sistema e la qualità di prodotto

3- Conoscere le principali produzioni enogastronomiche del territorio italiano e le eccellenze territoriali, facendo riferimento alla geografia e alle risorse naturali, storico-artistiche, culturali ed antropiche del territorio..

4- Saper progettare un itinerario turistico nelle regioni del territorio italiano

5- Saper realizzare depliant, brochure e iniziative di promozione per la valorizzazione delle risorse territoriali

## **CONTENUTI ESSENZIALI CLASSE 4^ (“Accoglienza turistica”)**

- 1 - Conoscere i principi fondamentali di un'alimentazione equilibrata, gli stili alimentari e le diete nella ristorazione collettiva
- 6- Conoscere la legislazione alimentare con riferimento alla sicurezza degli alimenti e le principali norme che tutelano la qualità di sistema e la qualità di prodotto
- 7- Conoscere le principali produzioni enogastronomiche del territorio italiano e le eccellenze territoriali, facendo riferimento alla geografia e alle risorse naturali, storico-artistiche, culturali ed antropiche del territorio..
- 8- Saper progettare un itinerario turistico nelle regioni del territorio italiano
- 9- Saper realizzare depliant, brochure e iniziative di promozione per la valorizzazione delle risorse territoriali.

## **Programmazione "modulare" classi IV**

### **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera -indirizzo servizi di sala e vendita**

I moduli e le unità didattiche si riferiscono al libro di testo

#### Modulo n°1:

Rapporti con i clienti  
Il nostro prodotto: il servizio  
Prenotazione  
Accoglienza  
Comanda: vendita di prodotti  
-Saper proporre una preparazione  
-Promozione di prodotti  
Servizio di prodotti  
Pagamento  
Commiato  
Reclami  
-Prevenire il reclamo  
-Regole fondamentali della gestione del reclamo  
-Fasi operative  
Tipologie di clienti

#### Modulo n°2:

La carta, strumento di vendita  
Presentazione  
Aspetti tecnici  
Aspetti gestionali  
Indicazioni strategiche  
La carta delle vivande  
-Distribuzione delle preparazioni  
-Regole ortografiche  
Il menu  
Menu per banchetti

#### Modulo n°3:

Valorizzazione dei prodotti tipici  
La tipicità come elemento strategico  
Che cos'è il prodotto tipico  
La dimensione collettiva  
Il valore del prodotto tipico  
  
Forze e debolezze dei prodotti tipici  
Il ruolo dei consumatori  
I marchi di tutela dei prodotti

# Laboratorio di servizi enogastronomici di sala e vendita

## PROGRAMMA MINIMO

### Classe 4° K

<b>UNITA' 1</b>	<b>CONOSCENZE E ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA</b>
<b>L'azienda gastronomica</b>	<b>Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro</b>	<b>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</b>

#### **TIPOLOGIA E ORGANIZZAZIONE DELLE AZIENDE**

##### **ENOGASTRONOMICHE:**

**Tipologie di aziende ristorative**

**Tipologie di bar**

**Le nuove tendenze**

**L'organizzazione aziendale**

##### **LA SICUREZZA:**

**La sicurezza alimentare**

**Pulizia e disinfestazione degli ambienti**

**La sicurezza sul lavoro**

<b>UNITA' 2</b>	<b>CONOSCENZE E ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA</b>
<b>La qualità degli alimenti</b>	<b>Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità  Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.</b>	<b>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di interesse. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e</b>

		tracciabilità dei prodotti. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
--	--	---

**RICONOSCERE LA QUALITA':**

La qualità percepita

Sistemi di qualità

I prodotti di qualità

Le etichette alimentari

**I DIVERSI ASPETTI DELLA QUALITA' ALIMENTARE:**

Dalla quantità alla qualità

Valutare la qualità

La qualità dell'approvvigionamento

Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile

<b>UNITA' 3</b>	<b>CONOSCENZE E ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA</b>
Dalla gastronomia all'enogastronomia	Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

**LE ABITUDINI ALIMENTARI:**

Cibo e cultura

Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy

Le diete alimentari

**I FATTORI CHE INFLUENZANO LE SCELTE GASTRONOMICHE:**

Le scelte gastronomiche

Fattori dietetici

Fattori culturali

<b>UNITA' 6</b>	<b>CONOSCENZE E ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA</b>
L'offerta enogastronomica	Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomica  Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. Progettare menu e servizi	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con

	funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.	i colleghi. Attuare strategie di pianificazione, comprensione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
--	---	--

**PIANIFICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA:**

**Principi di marketing**

**Gli strumenti di vendita**

**PROGRAMMARE L'OFFERTA GASTRONOMICA:**

**Il menu**

**Tipologie di menu**

**Determinare l'offerta enogastronomica**

**Determinare i prezzi di vendita**

**COMUNICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA:**

**I mezzi di comunicazione**

**Comunicare attraverso il menu**

**La carta dei vini**

**La comunicazione interna: il briefing operativo**

<b>UNITA' 10</b>	<b>CONOSCENZE E ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA</b>
Tecniche di gestione	Software di settore	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Attuare strategie di pianificazione, comprensione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

## **DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA TURISTICA**

### **PROGRAMMA MINIMO**

#### **CLASSI 4 (Tutti gli indirizzi)**

##### **ENOGASTRONOMIA**

Contenuti:

- Le risorse umane: i contratti ed il costo lavoro;
- La gestione finanziaria;
- Il patrimonio;
- La gestione amministrativa e la contabilità aziendale (cenni);
- Bilancio d'esercizio

##### **ACCOGLIENZA TURISTICA**

- Contenuti:

- Le risorse umane: i contratti ed il costo lavoro;
- La gestione finanziaria;
- Il patrimonio;
- La gestione amministrativa e la contabilità aziendale (cenni);
- Bilancio d'esercizio – Imposte - Indici di bilancio (cenni).

##### **PASTICCERIA**

Contenuti:

- Aziende, imprese e società.
- Calcolo percentuale di base.
- Interesse.
- Contratto di compravendita.
- IVA e fatturazione.
- Titoli di credito: assegni.

Obiettivi:

- Conoscere gli elementi minimi dei contenuti proposti;
- Comprendere gli elementi minimi dei contenuti proposti;
- Produrre semplici elaborati relativi ai contenuti.

**Il programma indicato sarà attuato con i seguenti supporti: libri di testo, appunti, modulistica, riviste**

**specializzate, ricerche e lavori individuali e/o di gruppo.**

**SETTORE PASTICCERIA – MINIMI**  
**Secondo biennio : terzo e quarto anno**

ANNO	NUCLEO FONDANTE 1°Q.	NUCLEO FONDANTE 2°Q.
<b>3°</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Professione Pasticciere - La Brigata di Pasticceria.</li> <li>-Igiene Professionale.</li> <li>-Il Sistema HACCP - La sanificazione dell’impianto.</li> <li>-Le Attrezzature di Pasticceria: I Macchinari di Laboratorio, Utensili e Stampi.</li> <li>-Gli ingredienti base della Pasticceria: conoscenza ed utilizzo.</li> <li>-Le preparazioni di base ed il loro impiego.</li> <li>-Realizzazione pratica dei fondamenti di Pasticceria: le paste/impasti di diversa tipologia, creme e salse di pasticceria, i diversi tipi di pasta frolla, la pasta choux. Le bagne alcoliche.</li> <li>-Processo di lievitazione. I dolci lievitati e panificazione semplice.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Approfondimento impasti, creme e bagne.</li> <li>-I dolci per la prima colazione i più semplici</li> <li>-Pasticceria salata : i più semplici</li> </ul>
<b>4°</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Potenziamento ed approfondimento dei nuclei fondanti del terzo anno di corso relativi alla conoscenza del laboratorio, dell’organizzazione del lavoro, dell’igiene e sicurezza.</li> <li>-Potenziamento ed ampliamento delle conoscenze relative ai prodotti di base impiegati in pasticceria.</li> <li>-Conoscenza delle basi di pasticceria; loro impiego e varianti.</li> <li>-Conoscenza di tutte le tipologie di dolci al cucchiaio: ingredienti, preparazione e presentazione.</li> <li>-La pasticceria salata e la panificazione: approfondimenti.</li> <li>-Potenziamento ed affinamento delle tecniche di pasticceria.</li> <li>-Realizzazione pratica di diverse tipologie di dolci e dessert.</li> <li>-La biscotteria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Tecniche di decorazione in pasticceria semplice</li> </ul>

**RIEPILOGO NUCLEI FONDANTI MINIMI DISTINTI PER ANNO DI CORSO**

## **SETTORE PASTICCERIA - MINIMI**

### **Secondo biennio : terzo e quarto anno**

- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno
- condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti

### **Conoscenze**

Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.  
Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale.  
Metodo di calcolo dei costi di produzione del settore pasticceria.  
Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.  
Programmazione e organizzazione della produzione.  
Tecniche di pasticceria.  
Tecniche di presentazione e decorazione del prodotto.

### **Abilità**

Riconoscere le componenti culturali della gastronomia anche in relazione al territorio.  
Calcolare i costi di produzione specifici del settore.  
Scegliere le materie prime in base alle qualità organolettiche e al loro valore nutrizionale e bilanciarle in funzione del prodotto finito.  
Utilizzare tecniche di approvvigionamento per ottimizzare il rapporto qualità-prezzo delle materie prime.  
Pianificare l'organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria.  
Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari.  
Eseguire preparazioni dolciarie complesse integrando le diverse tecniche di base.  
Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico.

# PROGRAMMA MINIMO CHIMICA

## Programma minimo di Chimica classe 4P

Richiami di stechiometria

1. Numero atomico, massa atomica, massa molecolare

2. Mole e massa molare

La materia e le sue proprietà

1. Le sostanze pure: elementi e composti

2. I sistemi omogenei ed eterogenei

3. Le soluzioni:

- Definizione, soluto, solvente

- Solubilità e fattori che influenzano la solubilità

- Concentrazione delle soluzioni in %

- Molarità

L'equilibrio chimico

1. Reazioni reversibili e irreversibili

2. La velocità di reazione

3. La legge di azione di massa

4. Equilibri omogenei ed eterogenei

5. La solubilità di un sale e il prodotto di solubilità (Kps)

Gli acidi e le basi

1. Acidi e basi della vita quotidiana

2. Acidi e basi secondo Bronsted e Lowry

3. Forza di acidi e basi

4. pH

5. Indicatori e pHmetro

6. Le titolazioni (cenni)

Chimica organica

1. Idrocarburi: alcani, alcheni, alchini

2. Gruppi funzionali

3. Alcoli ed eteri

4. Aldeidi e chetoni

5. Acidi carbossilici ed esteri

## 6.Ammine

### **OBIETTIVI MINIMI TOG (pasticceria)**

- Obiettivi minimi classe 4P
  - o - Caratteristiche degli aeriformi
  - o - Principi di pneumatica
  - o - Gli organi di comando
  - o - Principi di elettrotecnica
  - o - La corrente continua. Elementi fondamentali
  - o - Il circuito elettrico
  - o - Le leggi di Kirchhoff

## TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE

### Obiettivi minimi

#### CLASSE IV

- Acquisire la consapevolezza dei meccanismi che regolano il processo di comunicazione;
- Conoscere i fondamenti della comunicazione i suoi scopi e relative funzioni;
- Conoscere le dinamiche della comunicazione interpersonale e sociale;
- Comprendere gli elementi che costituiscono il processo di comunicazione;
- Riconoscere l'efficacia di un messaggio;
- Acquisire la padronanza dei meccanismi di codifica e decodifica di un messaggio
- Saper parlare e comprendere la lingua del cliente soffermandosi sui suoi bisogni ed esigenze.

### MATERIA : LAB. ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

#### PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

#### CLASSE: 4P

AREA MICROBIOLOGICA	
Modulo	Contenuti
1 – MICRORGANISMI E AMBIENTE	<ul style="list-style-type: none"><li>• La classificazione scientifica degli esseri viventi</li><li>• Distribuzione in natura dei microrganismi</li><li>• Azione dei microrganismi</li><li>• Alghe</li><li>• Funghi</li><li>• Protozoi</li></ul>
2- LA CELLULA PROCARIOTA	<ul style="list-style-type: none"><li>• Morfologia batterica</li><li>• Anatomia funzionale dei batteri</li><li>• Le spore</li></ul>
3- LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"><li>• Organizzazione del laboratorio</li><li>• Strumentazioni e attrezzature</li><li>• Strumenti per la protezione</li></ul>
3- CONTROLLO DELLA CRESCITA MICROBICA	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rischio biologico</li></ul>
4- ESAME CULTURALE	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coltivazione dei microrganismi</li><li>• Fattori di crescita</li></ul>
5- TECNICHE DI SEMINA	<ul style="list-style-type: none"><li>• Principali tecniche di semina e coltivazione</li><li>• Valutazione della crescita microbica</li></ul>

<b>AREA DI ANALISI CHIMICA</b>	
<b>Modulo</b>	<b>Contenuti</b>
1 – INTRODUZIONE ALLA CHIMICA ANALITICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Analisi Chimica</li> <li>• Differenze tra analisi quantitativa e qualitativa</li> <li>• Grandezze fisiche</li> <li>• Misurazione</li> <li>• Portata, Sensibilità, Prontezza</li> <li>• Strumenti Graduati e Tarati</li> </ul>
2- LABORATORIO CHIMICO E SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strumentazione di laboratorio</li> <li>• Materiali</li> <li>• Apparecchiature</li> <li>• Rischio chimico</li> <li>•</li> </ul>
3- LE SOLUZIONI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologie e componenti di una soluzione</li> </ul>

## RELIGIONE CATTOLICA

### PROGRAMMA MINIMI

#### Obiettivi generali

*Nel triennio gli alunni sono stimolati e accompagnati a maturare in modo progressivo la loro identità personale e culturale, misurandosi:*

*A) con se stessi, nella scoperta delle proprie capacità e aspirazioni, delle proprie potenzialità e dei propri ideali;*

*B) con la religione cattolica, nella quale trovano concrete esperienze di senso, che hanno segnato e continuano a segnare la storia della nostra cultura italiana e ed europea;*

*C) con i diversi sistemi religiosi e di significato, con cui nell'ambiente scolastico e nella vita quotidiana si viene a contatto e occorre confrontarsi.*

#### Obiettivi specifici del triennio

*Nel triennio, rispetto al biennio, si dà più spazio al sapere sistematico dei contenuti disciplinari e allo sviluppo della capacità di rielaborazione personale. Gli obiettivi specifici sono definiti nei seguenti ambiti:*

*1) I grandi interrogativi dell'uomo che suscitano la domanda religiosa: il senso della vita, della morte, della sofferenza.*

*2) La figura di Gesù Cristo nella sua identità storica e nella sua dimensione divina, il suo messaggio di amore e di salvezza per il credente.*

*3) La capacità di progettare la propria vita, legata al tema della fede, della libertà e della speranza, quale essenza ultima dell'agire dell'uomo.*

*4) Sette sataniche, spiritismo, New Age e nuovi movimenti religiosi all'inizio del nuovo millennio: riti, pratiche culturali, forme di plagio e controllo della mente.*

*5) Riflessione su alcune tematiche di attualità: violenza, razzismo, guerre, disagio giovanile, dialogo interreligioso e interculturale, ecc.*

#### Competenze

- Capacità di elaborare un progetto di vita, sulla base di una obiettiva conoscenza della propria identità personale e culturale, delle proprie aspirazioni e attitudini.*
- Capacità di comprendere il significato positivo del cristianesimo in particolare e dell'esperienza religiosa in genere nella storia dell'Italia, dell'Europa e dell'umanità.*
- Consapevolezza della centralità di Cristo nella storia della salvezza e del valore del suo insegnamento di amore per i credenti e per tutti gli uomini.*

- *Corretta comprensione della Chiesa e del suo contributo alla vita della società, della cultura e della storia italiana, europea e dell'umanità.*
- *Maturazione di una coerenza tra convinzioni personali e comportamenti di vita, criticamente motivati nel confronto con il cristianesimo, quelli di altre religioni e sistemi di significato presenti nella società italiana.*

### **Metodologie**

*L'insegnante muoverà dall'esperienza vissuta dai ragazzi per dare una risposta agli interrogativi fondamentali dell'uomo. Avrà inoltre cura di sollecitare una partecipazione attiva nel rilevare i problemi religiosi, nell'apprezzare e discernere i valori, nel favorire negli allievi l'ascolto e la riflessione.*

### **Strumenti**

*Quanto ai sussidi, la fonte privilegiata sarà costituita dal testo biblico e naturalmente dal libro di testo. Si utilizzeranno inoltre audiovisivi, computer, materiale multimediale, quotidiani, ecc.*

### **Valutazione**

*Nel valutare gli studenti si terrà conto dei seguenti criteri:*

- *Conoscenza dei contenuti essenziali della religione.*
- *Capacità di riconoscere e apprezzare i valori.*
- *Corretto riferimento alle fonti bibliche e ai vari documenti.*
- *Comprensione ed uso dei linguaggi specifici.*

*I giudizi di valutazione sono conformi alle indicazioni date dal Collegio dei Docenti all'inizio dell'anno scolastico.*

### **Verifica**

*Il raggiungimento degli obiettivi sarà verificato mediante diverse modalità, che permettano l'uso di più mezzi espressivi: il dialogo e la partecipazione, la relazione scritta, il test, lavori di sintesi e di approfondimento.*

## **SCIENZE MOTORIE**

### **PROGRAMMA MINIMO**

#### **OBIETTIVI MINIMI (conoscenze, capacità e competenze)**

##### **CONOSCENZE:**

- Saper individuare le capacità richieste all'interno di un'azione motoria;
- Saper utilizzare una terminologia specifica appropriata;
- Partecipare al gioco in modo attivo ed esegue i fondamentali individuali dei giochi sportivi;
- Gestire il movimento, in relazione a piccoli e grandi attrezzi;
- Adatta il movimento a fattori temporali, spaziali e di carico (intensità, gradualità, variabilità);
- Conoscere le nozioni base che collegano sport e alimentazione;
- Conoscere le basi degli apparati cardiaco e respiratorio;
- Conoscere e applica le tecniche per la sicurezza a scuola, in palestra e le regole comportamentali;

##### **CAPACITA':**

- Saper applicare uno schema di gioco;
- Saper risolvere vari compiti motori coordinando uno o più schemi d'azione in un contesto preordinato;
- Svolgere esercizi che richiedono variazione della velocità e rapidità di esecuzione;
- Saper eseguire esercizi, di mobilità articolare, di forza e di resistenza;

##### **COMPETENZE:**

Raggiunge il livello minimo per ogni standard di competenza:

1. Esegue azioni motorie e tattiche sport specifiche adeguate al contesto e alle proprie possibilità
2. Pratica le attività sportive autonomamente con corrette tattiche e strategie di gioco, in sicurezza, nel Fair Play e aderisce agli aspetti organizzativi.
3. Assume comportamenti attivi e utili a migliorare la propria salute e benessere psico-fisico e sociale;
4. Svolge l'attività sportiva in ambiente naturale rispettando le consegne

# **LINGUE STRANIERE**

## **PROGRAMMI MINIMI**

### **Materia: Lingua e Civiltà Inglese**

#### **Classe 4<sup>^</sup> Sez. Cucina**

Come indicato dalle linee guida della nuova riforma degli istituti professionali, nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" il Diplomato "acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, all'"arte bianca".

Nello specifico, i docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento che li mettano in grado di:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (competenza di riferimento n. 2)
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo (competenza di riferimento n. 3)
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (competenza di riferimento n. 8)

Le competenze individuate nello specifico per le Lingue straniere saranno declinate in base all'indirizzo.

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategie condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

**TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE**  
**MATERIA: Lingua e Civiltà Inglese**  
**Classe 4<sup>^</sup> Sez. Cucina**

Module 1 : Revision

<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>MODALITA' ' DI LAVORO</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	<b>TEMPI</b>
Revision of the topics dealt with in the third form.	Working in a kitchen Kitchen and equipment Menus and types of menus The perfect mise en place (recipes)	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

Module 2 : Food ingredients

<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>MODALITA' DI LAVORO</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	<b>TEMPI</b>
---------------------------------	------------------	--------------------------------	------------------	--------------------------------	--------------

<p>Get to know about the categories of food as concerns their use, storage and nutritional values. From page 96 to page 109</p>	<p>Preparation, cooking and storage : Fruit and vegetables. Dairy products. Eggs. Meat and poultry. Fish. Pulses. Fats. Herbs and spices.</p>	<p>Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.</p>	<p>Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.</p>	<p>Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.</p>	<p>Primo quadrimestre</p>
---	---	---	---	---	---------------------------

### Module 3 : Cooking techniques

<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>MODALITA' DI LAVORO</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	<b>TEMPI</b>
<p>Get to use the professional language in the proposed topics. Understanding and reproducing orally and written procedures.</p>	<p>Get to know about the cooking techniques from the cutting to pre cooking and cooking. From page 120 to page 129.</p>	<p>Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.</p>	<p>Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.</p>	<p>Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>

## Module 4 : Civilization of the UK and USA

<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>MODALITA' DI LAVORO</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	<b>TEMPI</b>
Acquiring information about topics related to the Anglosaxon culture.	<p>The United Kingdom quick facts and the political system (346-347)</p> <p>British cuisine : traditions and festivities (352-355)</p>	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

Gli argomenti proposti saranno affrontati e proposti tenendo conto delle capacità dei singoli alunni.

Libro di testo: "Mastering Cooking and service" by Elen Morris and Alison Smith. Casa editrice Eli

**MATERIA** LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

## PROGRAMMAZIONE MINIMA

**INDIRIZZO** Pasticceria

Come indicato dalle linee guida della nuova riforma degli istituti professionali, nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" il Diplomato "acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, all'"arte bianca".

Nello specifico, i docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento che li mettano in grado di:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (competenza di riferimento n. 2)
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo (competenza di riferimento n. 3)
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (competenza di riferimento n. 8)

Le competenze individuate nello specifico per le Lingue straniere saranno declinate in base all'indirizzo.

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategia condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

Metodi di lavoro	Obiettivi specifici della disciplina	Mezzi e strumenti	Tipo di verifica e frequenza	Modalità e criteri di valutazione
Lezione frontale  Lezione partecipata  Lavori individuali, a coppie o	L'obiettivo generale è quello di sviluppare la competenza nella comunicazione quotidiana e in un contesto lavorativo che utilizza un linguaggio settoriale nell'ambito della	Libro di testo: Catrin Elen Morris MASTERING COOKING SERVICE Eli edition	Le verifiche, sia formative che sommative, saranno coerenti con gli obiettivi e con il metodo di lavoro. Saranno costituite da:	La valutazione sarà globale e terrà conto non solo della competenza linguistica e comunicativa maturata dall'alunno in ordine alle differenti dotazioni

di gruppo Peer learning	ristorazione ed incrementare negli studenti la consapevolezza della dimensione strumentale della lingua		questionari, esercizi di sostituzione e completamento, scelta	individuali di base ed ai diversi sistemi di apprendimento, ma
----------------------------	---	--	---	--

<p>Esercitazioni grammaticali</p> <p>Lettura di testi scritti</p> <p>Simulazione di situazioni di vita quotidiana e in contesti lavorativi</p> <p>Esercitazioni scritte: comprensione di testi, domande, esercizi di completamento, vero/falso, comprensione del testo...</p> <p>Interazione in LS.</p>	<p>straniera. Gli obiettivi didattici che ci si propone di raggiungere sono descritti in termini di:</p> <p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ di strutture grammaticali via via più complesse</li> <li>○ del lessico generale dei contenuti funzionali e del lessico specifico relativo alla ristorazione;</li> <li>○ dei contenuti generali relativi all'esecuzione di una ricetta, alle regole di igiene, sicurezza e abbigliamento in cucina, alle aree e attrezzature di lavoro al lessico relativo agli utensili, ai metodi di cottura, agli ingredienti.</li> </ul> <p><b>COMPETENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ saper leggere testi specifici in modo complessivamente corretto ed appropriato</li> <li>○ saper esporre i contenuti acquisiti in modo complessivamente appropriato e corretto</li> <li>○ sviluppo delle abilità di lettura e comprensione estensiva e intensiva di testi autentici anche di carattere tecnico</li> <li>○ saper produrre testi scritti e orali di</li> </ul>	<p>Fotocopie di materiale utile a fissare strutture e funzioni della LS</p> <p>Tablet</p> <p>LIM</p> <p>Lavagna</p> <p>Dizionario</p>	<p>multipla, vero/falso, traduzioni e, mini-dialoghi. Le prove misureranno le abilità acquisite dagli alunni sia sui versanti ricettivi che su quelli produttivi. Ogni attività ed ogni prova avrà una duplice funzione: da un lato servirà all'allievo come aiuto per raggiungere i vari obiettivi, dall'altro servirà all'insegnante per verificare se l'obiettivo è stato raggiunto prima di passare alla fase successiva. Se, durante queste prove, ci si accorge che i risultati non sono del tutto positivi si procederà ad una tempestiva attività di recupero che si concretizzerà in nuove opportunità didattiche. Le verifiche sommative saranno minimo tre per ogni quadrimestre. Le capacità di produzione orale e comprensione orale della lingua saranno inoltre testate frequentemente con</p>	<p>rivelerà anche il cambiamento che il processo di apprendimento ha prodotto nella sua personalità rispetto ad una data situazione di partenza. L'impegno, la partecipazione, l'interesse, la volontà, l'applicazione costituiranno molte altre importanti voci di valutazione. La valutazione scaturirà dai progressi compiuti dagli allievi in rapporto agli obiettivi indicati e terrà conto dell'acquisizione del lessico, della pronuncia, delle strutture grammaticali e sintattiche apprese, dell'adeguatezza dell'espressione riguardo alla situazione proposta, della comprensione del linguaggio e dei testi scritti. Sarà valutata positivamente la partecipazione in classe da parte degli studenti nei confronti dell'azione didattica. La scala dei voti stabiliti in sede di Dipartimento di Lingue va dall'1 al 10, mentre i tempi di correzione</p>
---	--	---	---	---

	<p>tipo funzionale di carattere generale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ saper produrre un testo scritto di uno o più argomenti che rientrano nel campo di interesse</li> </ul>		<p>le attività di speaking e listening inglobate nelle varie unità didattiche.</p>	<p>sono di due settimane.</p>
	<p><b>ABILITÀ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ di comprendere, contestualizzare un testo in lingua, sia scritto che orale, inferire dal contesto il significato di elementi lessicali non ancora noti</li> <li>○ di riflettere sulla lingua straniera a livello fonologico, lessicale e sintattico.</li> </ul>			<p>Per quanto riguarda la scala valutativa, si fa riferimento a quella indicata nel P.O.F.</p>

Agli alunni con DSA verrà fornito tutto quanto necessario (mappe, schemi ecc.) al fine di agevolare l'apprendimento permettendo l'uso degli strumenti dispensativi e compensativi necessari. Si darà maggior risalto al linguaggio orale compensando i compiti scritti con prove orali e comunque si daranno tempi più lunghi per l'esecuzione di prove scritte, si programmeranno le interrogazioni e si darà maggior enfasi ai contenuti più che alla forma.

## TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE a. s. 2020/2021

### MODULO 1: WORKING IN A KITCHEN (REVISION)

N° Unità	Contenuti	Obiettivi specifici	Tempi
1. Getting to know the uniform and the different roles in the kitchen; dialogues between chef and commis.	The kitchen brigade and the various stations; hygiene rules; organizing the kitchen brigade. The pastry brigades.	Ripasso del lessico relativo a: divisa, brigata di cucina e igiene.	<b>Primo quadrimestre:</b>  Settembre- Ottobre
2. How to recognize the kitchen configuration, design and area; getting to know the equipment.	Parts of a kitchen, tools and equipment.	Ripasso del lessico relativo a: suddivisione cucina, utensili ed attrezzature.	
3. Getting to know and understand what the word menu implies	What is a menu; types of menu, menus for different meals and selection of dishes.	Ripasso del lessico relativo, in riferimento al menù, pasti e selezione di piatti.	

### MODULO 2: ON THE PLATE

N° Unità	Contenuti	Obiettivi specifici	Tempi

1. Pastry Preparations (British and American)	Trifle Victoria Sponge Cake Bakewell tart Scones Shortbread Pancakes Plain scones Drop scones Cupcakes Muffin Pumpkin Pie Brownies Cheesecake Apple Pie Doughnuts Brownies	Conoscere e saper usare il lessico relativo alle ricette di dolci tipici della tradizione anglosassone.  Saper spiegare il procedimento di una ricetta e le diverse varianti. Saper leggere, capire e seguire una ricetta  Saper riprodurre oralmente e per iscritto una ricetta (selezione di ricette tratte dal libro di testo e/o fornite dall'insegnante)	Primo quadrimestre  Ottobre- Novembre
---	---	---	--

**MODULO 3: ON THE TABLE**

N° Unità	Contenuti	Obiettivi specifici	Tempi
1. Meals and Menus	-British Meals -The Birth of the Sunday Brunch - The Menu Sequence - Menu types	Conoscere e saper parlare dei pasti in Gran Bretagna e dei diversi tipi di menu. Saper leggere, riprodurre e pianificare vari tipi di menu	<b>Primo/second o quadrimestre:</b>  Dicembre- Gennaio
2. Tea Time in Britain	- Eleveses or tea and coffee break -Afternoon tea -Teas and herbal teas	Conoscere la tradizione legata all'ora del tè in Gran Bretagna Comprendere brevi testi relativi alle tradizioni britanniche	

**MODULO 4: ABOUT CHOCOLATE**

<b>N° Unità</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Obiettivi specifici</b>	<b>Tempi</b>
4. Chocolate Heaven	-History of chocolate -How is chocolate made? -Chocolate varieties -Chocolate in Pastry around the world	Conoscere la storia del cioccolato, le sue varietà e i suoi utilizzi in pasticceria.	<b>Secondo quadrimestre:</b>  Febbraio

**MODULO 5: MEET THE MASTERS**

<b>N° Unità</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Obiettivi specifici</b>	<b>Tempi</b>
4. Past and present:	Vincenzo Corrado. The gallant cook  Marie Antoine Careme  Pastry  Auguste Escoffier  Pellegrino Artusi  Gualtiero Marchesi  Carlo Cracco	Conoscere personalità di rilievo del panorama enogastronomico presente e passato e i loro piatti più famosi.	<b>Secondo quadrimestre:</b>  Marzo - Aprile

**N.B. Per ogni modulo sono state elencate le unità con i relativi PRINCIPALI contenuti ed obiettivi. Il docente potrà, eventualmente, selezionare quali letture e ricette esaminare. Se necessario, si prevede il recupero e consolidamento degli argomenti previsti dagli obiettivi minimi contenuti nel programma, nonché delle principali strutture grammaticali, sintattiche e lessicali**

## **Materia: Lingua e Civiltà Inglese**

### **Classe 4<sup>^</sup> Sez. Sala/Bar**

Come indicato dalle linee guida della nuova riforma degli istituti professionali, nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" il Diplomato "acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, all'"arte bianca".

Nello specifico, i docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento che li mettano in grado di:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (competenza di riferimento n. 2)
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo (competenza di riferimento n. 3)
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (competenza di riferimento n. 8)

Le competenze individuate nello specifico per le Lingue straniere saranno declinate in base all'indirizzo.

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategia condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

**TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE**  
**MATERIA: Lingua e Civiltà Inglese**  
**Classe 4<sup>^</sup> Sez. SALA/BAR**

Module 1 : Revision

<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>MODALITA' DI LAVORO</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	<b>TEMPI</b>
Revision of the topics dealt with in the third form, to consolidate the professional language	Restaurant location layout (18-19) The service brigade (244-254) The art of service (256-257)	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

## MODULO 2 : MARKETING AND PROMOTION

<b>OBIETTIVI E COMPETENZE</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>MODALITA' DI LAVORO</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>TIPOLOGIE VERIFICHE</b>	<b>TEMPI</b>
Getting acquainted to the professional language and talk about marketing	Promoting the business image;  Marketing strategies; Promoting your business (28-43)	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

Module 3 : At the bar

<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>MODALITA' DI LAVORO</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	<b>TEMPI</b>
Getting to know types of bars and acquiring the professional language	Types of bars Bar, café and pub staff. Bar equipment and display Bar glassware and equipment	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

Module 4 : The art of service

<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>MODALITA' DI LAVORO</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	<b>TEMPI</b>
Get to know about the skill of gueridon service	Flambé, flamed dishes, filleting and carving (258-259)	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

## Module 5 : Wine and serving wine

<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>MODALITA' DI LAVORO</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	<b>TEMPI</b>
Getting the skill of serving wine and understanding the importance of pairing wine with food.	Matching wine with food (260-261) ; Suggesting wines (318-319)	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

Module 6 : Menus

<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>MODALITA' DI LAVORO</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	<b>TEMPI</b>
Getting to know about menus and acquiring the specific professional language	Understanding and designing menus (148-153)  Talking about the layout of a menu	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

**MODULO 7: Civilization of the UK and USA**

<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>MODALITA' DI LAVORO</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>TIPOLOGIE VERIFICHE</b>	<b>TEMPI</b>
Getting to know information about geography and culture of the Anglosaxon countries presented in the program.	Geographical facts of the UK (346-347) and the USA (358-359); Typical bars and restaurants in the UK (356-357); Typical bars and restaurants in the USA (368-369). Traditions and festivities page 352-353 and 364-365).	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula LIM quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

Gli argomenti proposti saranno affrontati in modo appropriato in base alle capacità del singolo alunno

Libro di testo: “Mastering Cooking and service” by Elen Morris and Alison Smith. Casa editrice Eli

## **Materia: Lingua e Civiltà Inglese**

### **Classe 4<sup>^</sup> Sez. Accoglienza turistica**

Come indicato dalle linee guida della nuova riforma degli istituti professionali, nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" il Diplomato "acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, all'"arte bianca".

Nello specifico, i docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento che li mettano in grado di:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (competenza di riferimento n. 2)
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo (competenza di riferimento n. 3)
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (competenza di riferimento n. 8)

Le competenze individuate nello specifico per le Lingue straniere saranno declinate in base all'indirizzo.

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategia condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

## TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE

### MATERIA: Lingua e Civiltà Inglese Classe 4<sup>^</sup> Sez. Accoglienza Turistica

#### Module 1 : Revision

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Revision of the topics related to the 3rd form	What is tourism ; Types of Tourism ; Touring the past ; Key moments in the history of tourism ; How to present Hotel structures and concerning services.	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, role play, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale	Primo quadrimestre

Module 2 : An introduction to the Italian geography and its regions

<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>MODALITA' DI LAVORO</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	<b>TEMPI</b>
<p>Get to know the Italian territory concerning geographical features and acquire the knowledge about tourism in the different Italian areas and cities of art. Short approach to the different architectural styles.</p>	<p>The Italian territory and its features concerning the world of tourism</p>	<p>Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.</p>	<p>Libro di testo 'On the Roads' di Cibelli, d'Avino editore Clitt; cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula LIM quando possibile.</p>	<p>Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, role play, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale</p>	<p>Primo e secondo quadrimestre</p>

Module 3 : Means of transport

<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>MODALITA' DI LAVORO</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	<b>TEMPI</b>
Getting to know about main means of transport ; types, procedures, features of train, road transport, cruise and air transport. Getting to know the related sector language	The different types of transport	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, role play, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

Module 4 : How to promote tourist regions

<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>MODALITA' DI LAVORO</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	<b>TEMPI</b>
<p>How to present itineraries, being able to make itineraries with the aim to promote tourism. Acquire the sector language. Tourist promotion and marketing (examining brochures)</p>	<p>The Adriatic Riviera and its interior.</p>	<p>Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.</p>	<p>Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.</p>	<p>Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, role play, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>

Module 5 : The client cycle

<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>MODALITA' DI LAVORO</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	<b>TEMPI</b>
Acquire the skills for interaction with clients facing problems and finding solutions.	Check in, live-in, check-out .	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, role play, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e	Primo e Secondo quadrimestre

Gli argomenti proposti saranno trattati tenendo conto delle capacità dei singoli alunni.

Libro di testo: On The Roads- Olga Cibelli – Daniela d’Avino – casa editrice Clitt