

# **I.I.S. "PAOLO FRISI"**

**Via Otranto angolo Cittadini, 1 - 20157 - MILANO**

**[www.ipsfrisi.it](http://www.ipsfrisi.it)**

I docenti del corso alberghiero diurno e pomeridiano-serale, si riservano la facoltà di adeguare in itinere abilità e conoscenze, e quindi le relative U.D.A., in funzione del monte ore stabilito dalle disposizioni Ministeriali riguardanti gli specifici quadri orari.

*Anno Scolastico: 2014-2015*

**CLASSI: SECONDE**

**CORSI: DIURNO / POMERIDIANO-SERALE**

**Nuovo ordinamento SERVIZI per L'ENOGASTRONOMIA e L'OSPITALITA'  
ALBERGHIERA**

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DI

**Scienza degli alimenti**

**Primo biennio**

**DOCENTI :**

**BUONO CARMELA / CIRIGLIANO FRANCESCA / MATTEI ALESSANDRA**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p><b>Saper calcolare il fabbisogno energetico giornaliero, utilizzando le tabelle per il metabolismo basale e i livelli di attività fisica.</b> Saper ripartire il fabbisogno energetico in macronutrienti.</p>	<p><b>Conoscere il modo in cui vengono digeriti i principi nutritivi.</b> Conoscere la fisiologia dell'apparato digerente. Comprendere il significato per il proprio benessere e per la propria salute, di un peso adeguato, di come è correlato all'età e al sesso.</p>	<p><b>Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti</b> 1° MODULO DIETOLOGIA U.D.A.1. Apparato digerente, digestione e assorbimento dei nutrienti U.D.A.2 Definizione di Metabolismo, Bilancio e Fabbisogno Energetico, Peso ideale, Indice di massa corporea</p>
<p><b>Comprendere la dipendenza esistente tra stato di nutrizione e stato di salute.</b></p>	<p><b>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterli in relazione con la salute</b> Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. Comprendere l'importanza di un'alimentazione sana ed equilibrata. Valutare in relazione all'età e all'attività dell'individuo, il giusto apporto energetico. Valutare le cause principali che incidono su patologie correlate con il cibo. Inquadrare le più comuni patologie correlate con il cibo, conseguenze e prevenzione.</p>	<p><b>Alimentazione e nutrizione. alimentazione equilibrata e malnutrizioni</b> 2° MODULO DIETOLOGIA U.D.A.3. Alimentazione sana ed equilibrata. Classificazione degli alimenti. Piramide alimentare. U.D.A.4. Dieta nelle diverse età. U.D.A.5. Dieta in condizioni particolari e regimi alimentari U.D.A.6. Dietoterapia: obesità, diabete, malattie cardiocircolatorie, tumori. Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia.</p>

<p>Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere l'importanza che la corretta conservazione degli alimenti assume in relazione alla loro salubrità.</p>	<p><b>Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti</b>  Saper descrivere in che modo le temperature influenzano il processo di crescita e riproduttivo dei microrganismi. Saper valutare in che modo ciascun metodo chimico inibisce la crescita dei microrganismi e protegge i principi nutritivi all'interno dell'alimento.  Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti</p>	<p><b>Conservazione</b>  3° MODULO:  CONSERVAZIONE  U.D.A.1. Cause di alterazione. Classificazione metodi.  U.D.A.2. Metodi fisici: basse e alte temperature; disidratazione; radiazioni.  U.D.A.3. Metodi chimici: naturali ed artificiali  U.D.A.4. Metodi chimico fisici e biologici</p>
<p>Riconoscere e saper scegliere attraverso le etichette, la qualità dei prodotti alimentari tra DOP, IGT, STG e biologici.</p>	<p><b>Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento. Individuare confezioni ed imballaggi a norma</b>  Elencare le indicazioni obbligatorie delle etichette alimentari.  Saper interpretare un'etichetta alimentare.  Comprendere il concetto di tracciabilità.</p>	<p><b>Confezioni alimentari ed etichette</b>  4° MODULO:  ETICHETTATURA  U.D.A.1. Confezioni alimentari ed etichette.</p>
<p>Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere l'importanza che la corretta cottura delle diverse tipologie di alimenti assume in relazione alla loro salubrità.</p>	<p><b>Valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura</b>  Saper esporre le più importanti modificazioni nutrizionali che il cibo subisce a seguito della cottura.</p>	<p><b>Cottura</b>  5° MODULO:  COTTURA DEGLI ALIMENTI  U.D.A.1. Principali modificazioni dei principi nutritivi con la cottura.</p>

## OBIETTIVI GENERALI MINIMI DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO CLASSE SECONDA :

### CONOSCENZE:

- Le nozioni fondamentali sulla digestione dei principi nutritivi
- I principi generali per un'alimentazione equilibrata
- I diversi metodi di conservazione

### COMPETENZE:

- Saper calcolare il fabbisogno energetico giornaliero, utilizzando le tabelle per il metabolismo basale e i livelli di attività fisica
- Saper ripartire il fabbisogno energetico in macronutrienti

## CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel POF del corrente anno scolastico.

Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

MODALITÀ DI LAVORO	Barrare le caselle
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	X
Lezione multimediale	
Lezione pratica	
Problem solving	X
Metodo induttivo	X
Lavoro di gruppo	X
Discussione guidata	X
Simulazione	
Esercitazione	X
Studio individuale	X
Visite didattiche	X
Viaggi d'istruzione	

STRUMENTI DI LAVORO	Barrare le caselle
Manuale	
Laboratorio multimediale	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	X
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	X
Fotocopie	X
Carte geografiche	
Video	X
Palestra	

STRUMENTI DI VERIFICA	Barrare le caselle
Colloquio	X
Interrogazione breve	X
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	
Prova pratica	
Prova strutturata	X
Prova semistrutturata	X

Relazione	X
Esercizi	X
Compito scritto	X
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Orali ( o scritte con validità orale) n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Orali ( o scritte con validità orale) n° 2

### **PROGRAMMAZIONE PLURIDISCIPLINARE (SECONDA)**

#### DISCIPLINE COINVOLTE

Scienza degli alimenti / Chimica / Cucina/ Sala bar / Scienze

N. ORE PREVISTE 12

#### OBIETTIVI DA RAGGIUNGERE

Conservare correttamente le derrate e gestione delle attrezzature (dispensa e celle)

Conoscere la fisiologia dell'apparato digerente e la digestione dei P.N.

Principi di chimica organica propedeutici alla chimica degli alimenti

#### CONTENUTI

Sicurezza e igiene degli alimenti; composizione degli alimenti; modificazioni dei P.N. con la cottura; alimentazione equilibrata, dieta mediterranea (menù e visite didattiche per la valorizzazione dei prodotti tipici).

#### **COMPETENZE DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DEL BIENNIO**

A conclusione dell'obbligo d'istruzione, l'obiettivo prioritario è di contribuire con la propria disciplina a far acquisire agli studenti le seguenti competenze di base:

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e complessità
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
- Applicare le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di sicurezza alimentare nelle specifiche lavorazioni (preparazione, stoccaggio, conservazione, servizio).
- Classificare gli alimenti secondo le loro caratteristiche nutrizionali.
- Comprendere la dipendenza esistente tra stato di nutrizione e stato di salute.

Milano, 10 OTTOBRE 2014

IL DOCENTE

---

## PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DI

### **Sala e vendita      Primo biennio**

#### **DOCENTI :**

#### **VILLA / FAZIO / RUBINACCI / VULLO / VARONE**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare la qualità del servizio Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enologici Agire nel sistema di qualità nella filiera del bar	Essere consapevoli dell'importanza del menu come strumento di vendita Distinguere il menu dalla carta Distinguere i marchi di qualità del vino in base alla normativa Leggere e interpretare l'etichetta del vino Provvedere alle corrette operazioni di pulizia funzionamento ordinario delle attrezzature di caffetteria Eseguire le principali tecniche di base di caffetteria Utilizzare la principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici	Principali tipi di menu La successione delle portate nel menu I termini tecnici del menu Le nozioni di base sulla vite Le nozioni di base sulla produzione del vino e degli spumanti La classificazione dei vini La produzione del caffè Il caffè e le preparazioni a base di caffè Altri prodotti di caffetteria Tecniche di servizio al banco e al tavolo L'attrezzatura e la manutenzione Gli stili di servizio Le tecniche di base di sala inerenti l'apparecchiatura, il

		trasporto di utensili e vivande, uso della clips e lo sbarazzo Il servizio delle insalate e della frutta Le basi della cucina di sala
--	--	---

PRIMO QUADRIMESTRE

CONTENUTI	OBIETTIVI	TEMPI
<u>1° MODULO: I diversi tipi di ristorazione</u>  U.D. 1 1.1 la ristorazione collettiva a carattere sociale 1.2 la ristorazione collettiva a carattere commerciale	Conoscere il mondo della ristorazione per potersi orientare e interagire come cliente e come operatore di settore.  Conoscere la classificazione delle imprese della ristorazione	
<u>2° MODULO: L'organizzazione del lavoro di sala</u>  U.D. 1 1.1 presentazione dei ruoli e dei compiti in un ristorante 1.2 organizzazione dei ranghi 1.3 organizzazione delle sezioni 1.4 organizzazione del servizio	Acquisire i concetti di brigata, di collaborazione e di rispetto delle regole.  Conoscere le diverse figure professionali degli addetti di sala e loro abbigliamento.  Sapersi collocare all'interno di una brigata di sala	
<u>3° MODULO: La ripartizione delle aree e dei locali nel ristorante</u>  U.D. 1 1.1 locali destinati alla clientela 1.2 locali annessi alla sala ristorante utilizzata per il servizio 1.3 locali di stoccaggio	Conoscere il ristorante e i suoi ambienti.  Conoscere i diversi reparti di un ristorante e di un albergo.  Saper individuare i reparti di un ristorante	
<u>4° MODULO: La commercializzazione dei prodotti al ristorante</u>  U.D. 1 1.1 il menù del ristorante classico 1.2 le diverse tipologie di	Conoscenza del menù proposto in un ristorante classico.  Saper illustrare il menù alla carta.  Saper prendere un ordinazione anche dei vini	

menù 1.3 la carta dei vini		
-------------------------------	--	--

## SECONDO QUADRIMESTRE

CONTENUTI	OBIETTIVI	TEMPI
<p><u>5° MODULO:</u> Le diverse tipologie di buffet</p> <p>U.D. 1</p> <p>1.1 definizione e presentazione del buffet</p> <p>1.2 i diversi tipi di buffet</p> <p>1.3 la preparazione dei buffet</p>	<p>Conoscere nel dettaglio i vari tipi di buffet e relativa mise en place.</p> <p>Saper allestire un buffet ed organizzare il servizio dello stesso con il personale preposto</p>	
<p><u>6°MODULO:</u> Le prime colazioni e room service</p> <p>U.D. 1</p> <p>1.1 le prime colazioni</p> <p>1.2 i servizi ai piani</p> <p>1.3 i mini bar</p> <p>1.4 ubicazione e attrezzature dei room service</p> <p>1.5 le comande delle colazioni</p> <p>1.6 mise en place della sala per le prime colazioni</p>	<p>Conoscere il servizio delle prime colazioni all'inglese e continentale.</p> <p>Conoscere le attrezzature per il servizio delle colazioni ai piani e per il controllo dei minibar.</p> <p>Saper effettuare la mise en place e il servizio delle colazioni.</p>	
<p><u>7°MODULO:</u> Le insalate</p> <p>U.D. 1</p> <p>1.1 classificazione delle insalate</p> <p>1.2 l'insalata, un contorno o un piatto unico</p> <p>1.3 tipi di servizio</p> <p>1.4 come preparare le salse davanti al cliente</p> <p>1.5 le salse</p> <p>1.6 ricette di alcune salse</p>	<p>Conoscere la classificazione delle insalate ed il loro utilizzo sia come contorno che come piatto unico.</p> <p>Conoscere i vari metodi con cui si può preparare un condimento e servirlo al cliente.</p>	
<p><u>8°MODULO:</u> Trancio e porzionatura della frutta</p> <p>U.D. 1</p> <p>1.1 il trancio e il servizio della frutta</p> <p>1.2 la macedonia di frutta</p> <p>1.3 la mise en place</p>	<p>Conoscere le caratteristiche fondamentali dei diversi tipi di frutti con le diverse con le diverse tipologie di servizio</p>	



<b>MODALITÀ' DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	
Lezione multimediale	
Lezione pratica	X
Problem solving	
Metodo induttivo	
Lavoro di gruppo	X
Discussione guidata	
Simulazione	X
Esercitazione	X
Studio individuale	
Visite didattiche	X
Viaggi d'istruzione	

<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Manuale	
Laboratorio multimediale	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	X
Fotocopie	X
Carte geografiche	
Video	
Palestra	

<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Colloquio	
Interrogazione breve	X
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	X
Prova pratica	X
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	
Relazione	
Esercizi	
Compito scritto	
Compito assegnato a casa	
Simulazioni	X

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Pratiche n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Pratiche n° 2

## **OBIETTIVI GENERALI MINIMI DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO:**

- Compilare con cura il quaderno degli appunti e delle esercitazioni pratiche, utilizzandolo al pari di un libro di testo.
- Eseguire con regolarità i compiti assegnati.
- Comprendere e usare correttamente la terminologia professionale.
- Collaborare attivamente con gli altri membri della brigata.
- Organizzare e gestire il proprio posto di lavoro.
- Riuscire a codificare correttamente un menù.
- Acquisire dimestichezza con le tecniche di preparazione, presentazione e servizio delle vivande e delle bevande al cliente.
- Acquisire le competenze necessarie per organizzare la disposizione dei tavoli in caso di banchetti o buffet.
- Conoscere le caratteristiche principali delle bevande alcoliche e miscelate proposte al bar.
- Riconoscere le attrezzature specifiche per la preparazione delle bevande miscelate.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel POF del corrente anno scolastico.

Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

Milano, 10 OTTOBRE 2014

**IL COORDINATORE**

---

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DI

**Laboratorio di Servizi Enogastronomici**

**Primo biennio**

**DOCENTI :**

**CARMINE SANTAGATA, CRAPANZANO SALVATORE,**

**PASQUALE FERRARO, MAURIZIO SANFRANCESCO**

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
<p><b>MODULO 1: I PRODOTTI GASTRONOMICI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>UD 1 LE MATERIE PRIME DI ORIGINE ANIMALE(CARATTERISTICHE E CLASSIFICAZIONE PESCE E CARNE).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>RISPETTARE LE BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE INERENTI LA PREPARAZIONE,LA COTTURA E LA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI.</li> <li>IDENTIFICARE LE MATERIE PRIME E I PRINCIPALI E I PRINCIPALI ELEMENTI DI QUALITÀ E CONSERVARLE CORRETTAMENTE.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>COMPRENDERE IL CAMBIAMENTO E LE DIVERSITÀ DEI TEMPI STORICI IN UNA DIMENSIONE DIACRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA EPOCHE E IN UNA DIMENSIONE SINCRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO TRA LE AREE GEOGRAFICHE E CULTURALI</li> </ul>
<p><b>MODULO 2: LA CULTURA ENOGASTRONOMICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>UD 1 LA PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI:IL MENU'</li> <li>UD 2 LA TRADIZIONE E IL TERRITORIO <ul style="list-style-type: none"> <li>UD 3 LA DIETA</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>DISTINGUERE IL MENU DALLA CARTA <ul style="list-style-type: none"> <li>CONOSCERE I PRODOTTI E IL TERRITORIO DELLA DIETA MEDITERRANEA</li> <li>DISTINGUERE I PRODOTTI TIPICI E I PIATTI TRADIZIONALI DEL TERRITORIO IN CUI SI OPERA.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO</li> <li>PREDISPORRE MENU' COERENTI CON IL CONTESTO E LE</li> </ul>

MEDITERRANEA E LA TUTELA DEI PRODOTTI ITALIANI.		ESIGENZE DELLA CLIENTELA
<p><b>MODULO 3:</b></p> <p><b>SCHEDE TECNICHE DI PREPARAZIONE E SISTEMI DI COTTURA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• UD 1 LA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI E DELLA CARNE</li> <li>• UD 2 LE TECNICHE DI TAGLIO E LE LAVORAZIONI PRELIMINARI</li> <li>• UD 3 LE TECNICHE DI COTTURA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CONOSCERE LE TECNICHE DI TAGLIO E LE LAVORAZIONI PRELIMINARI DEI PRODOTTI ITTICI E DELLA CARNE.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• UTILIZZARE TECNICHE DI LAVORAZIONI E STRUMENTI GESTIONALI NELLA PRODUZIONE DI PRODOTTI GASTRONOMICI</li> </ul>
<p><b>MODULO 4:</b></p> <p><b>SCHEDE TECNICHE DELLE PREPARAZIONI DI BASE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• UD 1 LE SALSE E LE MINESTRE LEGATE</li> <li>• UD 2 LE CREME DI BASE IN PASTICCERIA</li> <li>• UD 3 GLI IMPASTI DI BASE</li> <li>• UD 4 REALIZZAZIONE CULINARIE DI BASE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• UTILIZZARE LE PRINCIPALI TECNICHE DI BASE NELLA PRODUZIONE GASTRONOMICA DI CUCINA E DI PASTICCERIA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• INTEGRARE LE COMPETENZE PROFESSIONALI ORIENTATE AL CLIENTE CON QUELLE LIGUISTICHE, UTILIZZANDO LE TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE PER OTTIMIZZARE LA QUALITA' DEL SERVIZIO E IL COORDINAMENTO CON I COLLEGHI</li> </ul>
<p><b>MODULO 5</b></p> <p><b>LA RICETTA STANDARD E IL RICETTARIO.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• UD 1 GLI ANTIPASTI I PRIMI PIATTI I SECONDI PIATTI I DOLCI</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PRESENTARE I PIATTI NEL RISPETTO DELLE REGOLE TECNICHE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• EFFETTUARE IN MODO AUTONOMO LA PRESENTAZIONE DEI PIATTI.</li> </ul>

<b>MODALITÀ' DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Lezione frontale	x
Lezione con esperti	
Lezione multimediale	x
Lezione pratica	x
Problem solving	x
Metodo induttivo	
Lavoro di gruppo	x
Discussione guidata	
Simulazione	
Esercitazione	x
Studio individuale	x
Visite didattiche	x
Viaggi d'istruzione	

<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Manuale	x
Laboratorio multimediale	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	
L.I.M.	x
Registratore	
Appunti	x
Fotocopie	x
Carte geografiche	
Video	
Palestra	

<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Colloquio	x
Interrogazione breve	
Risposte dal posto	x
Prova in laboratorio	x
Prova pratica	x
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	
Relazione	
Esercizi	
Compito scritto	x
Compito assegnato a casa	
Simulazioni	

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: pratiche n° 3

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: pratiche n° 3

### **OBIETTIVI GENERALI MINIMI DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO:**

- RISPETTARE LE BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE INERENTI LA PREPARAZIONE, LA COTTURA E LA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI.

- IDENTIFICARE LE MATERIE PRIME E I PRINCIPALI E I PRINCIPALI ELEMENTI DI QUALITA' E CONSERVARLE CORRETTAMENTE.
- DISTINGUERE IL MENU DALLA CARTA
- CONOSCERE I PRODOTTI E IL TERRITORIO DELLA DIETA MEDITERRANEA
- DISTINGUERE I PRODOTTI TIPICI E I PIATTI TRADIZIONALI DEL TERRITORIO IN CUI SI OPERA.
- CONOSCERE LE TECNICHE DI TAGLIO E LE LAVORAZIONI PRELIMINARI DEI PRODOTTI ITTICI E DELLA CARNE.
- UTILIZZARE LE PRINCIPALI TECNICHE DI BASE NELLA PRODUZIONE GASTRONOMICA DI CUCINA E DI PASTICCERIA
- PRESENTARE I PIATTI NEL RISPETTO DELLE REGOLE TECNICHE

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel POF del corrente anno scolastico.

Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

Milano, 10 OTTOBRE 2014

IL DOCENTE

---



PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DI

**Diritto – Economia politica**

**Primo biennio**

Le disposizioni Ministeriali prevedono lo studio della disciplina solo nel Corso Alberghiero Diurno

**DOCENTI :**

**MARI**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>Collocare l'esperienza personale e formativa in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p>	<p>Reperire le fonti normative con particolare riferimento al settore di studio</p> <p>Comunicare le conoscenze acquisite con un lessico disciplinare adeguato</p> <p>Distinguere la composizione e le funzioni di ciascun organo costituzionale; i compiti e gli organi degli enti territoriali</p> <p>Individuare gli obiettivi e le funzioni principali dell'ONU e dell'U.E.</p> <p>Illustrare il concetto di cittadinanza europea</p> <p>Individuare varietà, specificità e dinamiche elementari dei mercati locali, nazionali e internazionali</p>	<p><b>MODULO 1</b> <b>GLI ORGANI COSTITUZIONALI DELLO STATO</b> <b>Il Parlamento e la funzione legislativa</b> <b>Il Governo</b> <b>La Magistratura</b> <b>Il Presidente della Repubblica</b> <b>La Corte Costituzionale</b> <b>Regioni, province e comuni</b></p> <p><b>MODULO 2</b> <b>ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI</b> <b>L'ONU</b> <b>L'Unione Europea</b></p> <p><b>MODULO 3</b> <b>MERCATI E LAVORO</b> <b>Il mercato: domanda, offerta, prezzo d'equilibrio</b> <b>Le diverse forme di mercato:</b></p>



<p>Collocare le esperienze personali e formative in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p>	<p>Distinguere i diversi mezzi di pagamento oggi utilizzati e i vantaggi e gli svantaggi che essi presentano</p> <p>Illustrare i diversi significati di valore della moneta</p> <p>Riconoscere le cause e gli effetti dell'inflazione</p> <p>Illustrare il concetto di crescita economica e le cause del sottosviluppo</p> <p>Individuare quali caratteristiche deve avere lo sviluppo per essere sostenibile</p> <p>Riconoscere le caratteristiche e le prospettive verso cui evolve il mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio e dalla rete</p> <p>Saper redigere correttamente un curriculum vitae secondo il modello europeo</p>	<p><b>concorrenziali e non concorrenziali</b></p> <p><b>MODULO 4 IL MERCATO DELLA MONETA</b> <b>La moneta oggi: tipi di moneta e funzioni della moneta</b></p> <p><b>L'inflazione</b></p> <p><b>MODULO 5 DINAMICHE DEI SISTEMI ECONOMICI. CRESCITA E SQUILIBRI DELLO SVILUPPO</b> <b>Ricchezza e povertà nel nostro pianeta</b></p> <p><b>Le principali cause del sottosviluppo</b></p> <p><b>Lo sviluppo sostenibile.</b></p> <p><b>MODULO 6 CONOSCENZE ESSENZIALI PER L'ACCESSO AL LAVORO</b></p> <p><b>Caratteristiche del mercato del lavoro</b></p> <p><b>Come si cerca lavoro</b> <b>Il curriculum vitae secondo il modello europeo e le tipologie di colloquio di lavoro</b></p>
---	--	---

<b>MODALITÀ DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	X
Lezione multimediale	X
Lezione pratica	
Problem solving	X
Metodo induttivo	X
Lavoro di gruppo	X

Discussione guidata	X
Simulazione	
Esercitazione	X
Studio individuale	X
Visite didattiche	X
Viaggi d'istruzione	

<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Manuale	X
Laboratorio multimediale	X
Laboratorio linguistico	
Lavagna	X
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	X
Fotocopie	X
Carte geografiche	X
Video	X
Palestra	

<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Colloquio	X
Interrogazione breve	X
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	
Prova pratica	
Prova strutturata	X
Prova semistrutturata	X
Relazione	X
Esercizi	X
Compito scritto	X
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	

### **VERIFICHE QUADRIMESTRALI:**

SCRITTE N. 2

ORALI N. 2

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel POF del corrente anno scolastico.

Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

Milano, 10 OTTOBRE 2014

IL DOCENTE

---