

I.S. FALCONE- GALLARATE Tecnico Preparazione Pasti – lefp

AREA	DISCIPLINE	TEMPI	COMPETENZE	CONOSCENZE
BASE	ITALIANO	I P E R I O D O	Competenze di base. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, economici, tecnologici e professionali.(Cfr. Standard minimi formativi  DGR 3192/03 giugno2020 –all.B1).Esporre informazioni e argomentare tesi con registro e lessico adeguato a destinatario e contesto  Interpretare e confrontare testi di vario tipo e forma, anche della tradizione letteraria, individuandone le tematiche e le caratteristiche di genere. Utilizzare tecniche di scrittura adeguate alle diverse tipologie testuali.Applicare tecniche di revisione del testo prodotto	Conoscenze essenziali  - Elementi della tradizione letteraria  Analisi di testi della tradizione letteraria  Opere e autori della letteratura italiana, dal Seicento ad oggi (percorso breve)  - Saper scrivere La relazione Il curriculum vitae La lettera d'accompagnamento La tesina
	INGLESE		Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi contesti professionali.  Utilizzare tecniche di scrittura adeguate per fornire informazioni circa il proprio percorso scolastico e professionale e per esprimere le proprie aspirazioni.	<u>At the restaurant:</u>  -welcoming customers -taking an order -checking the bill  <u>How to write a curriculum vitae</u>  The cover letter The job interview
	MOTORIA		<b><i>Utilizzare il proprio corpo con consapevolezza nei diversi contesti</i></b>  Utilizzare il proprio corpo con consapevolezza nei diversi contesti	Metodiche di allenamento atte a sollecitare e sviluppare le diverse capacità motorie adattandole all'attività scelta  (circuit training – interval training – fartlek – esercizi concentrici, eccentrici, isometrici e pliometrici)  Lezioni pratiche di lavoro individuali, a coppie, in gruppo, in autonomia. Attività finalizzate alla realizzazione di obiettivi comuni

mod

<b>BASE</b>	<b>RELIGIONE</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sapersi interrogare sulla propria identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico.</li> <li>2. Riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nel corso della storia, nella valutazione e trasformazione della realtà e nella comunicazione contemporanea, in dialogo con altre religioni e sistemi di significato.</li> </ol>	<p>Saper riconoscere i diversi modelli e valori presenti nella nostra cultura. Riconoscere come alcuni dei valori "laici" facciano parte del patrimonio cristiano.</p> <p>Conoscere i principi base dell'etica cristiana</p>
	<b>DIRITTO</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificare la cultura distintiva il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi fondamentali di legislazione contrattualistica</li> <li>- I contratti più usati nell'ambito turistico-ristorativo</li> </ul>
	<b>ECONOMIA AZIENDALE</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita nel rispetto del mercato, valorizzando i prodotti tipici.</li> <li>2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il sistema economico e i suoi soggetti: ripasso;</li> <li>- Il sistema azienda: classificazione delle imprese in particolare quelle enogastronomiche: ripasso;</li> <li>- Costituzione e gestione aziendale: riflessi sul patrimonio e reddito d'esercizio;</li> <li>- Finanziamenti</li> </ul>

mod

<p><b>BASE</b></p>	<p><b>MATEMATICA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare nei processi e nelle attività proprie del settore professionale strategie matematiche e leggi scientifiche.</li> <li>• Contestualizzare, in riferimento alle competenze tecnico-professionali, i processi di astrazione, simbolizzazione, generalizzazione.</li> <li>• Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici.</li> <li>• Applicare fasi e strategie logico – matematiche (tecniche di calcolo e grafiche) per la risoluzione dei problemi.</li> <li>• Riconurre un fenomeno alle principali tipologie di funzioni matematiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ripresa delle disequazioni di primo e secondo grado intere fratte, frazionarie, sistemi e grafico dei segni</li> <li>• Piano cartesiano: - la parabola (rappresentazione grafica, proprietà analitiche, intersezione con gli assi cartesiani)</li> <li>• Geometria analitica punto medio di un segmento, distanza tra punti, distanza punto retta, area perimetro delle figure geometriche studiate</li> <li>• Concetto di funzione, classificazione delle funzioni</li> </ul>
--------------------	--------------------------	--	---

mod

<b>P R O F E S S I O N A L E</b>	<b>ATTIVITÀ DI LABORATORIO</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi.</li> <li>2. Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.</li> <li>3. Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Sapersi relazionare con i propri colleghi di brigata, coordinamento con le tempistiche di cottura durante un servizio di cucina espressa.</li> <li>2.Tecniche di conservazione, gestione e rigenerazione dei semi-lavorati.</li> <li>3.Essere in grado di elaborare e rivisitare in modo opportuno ricette di piatti tradizionali, effettuando abbinamenti sensati nella composizione del piatto, seguendo la stagionalità dei prodotti da utilizzare. La pasticceria di base e quella avanzata.</li> <li>4.Food cost e gestione del menù</li> </ol>
	<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atomo e sua struttura. Tavola periodica .Legami chimici.</li> <li>• Acidi e basi. .Composti organici, caratteristiche generali.</li> <li>• Nutrienti inorganici e organici: caratteristiche chimiche, classificazioni, indicazioni nutrizionali.</li> </ul>

4

mod

<b>BASE</b>	<b>ITALIANO</b>	<b>II</b> <b>P</b> <b>ER</b> <b>IO</b> <b>DO</b>	Applicare forme differenziate di comunicazione interpersonale e di gestione delle relazioni in situazioni colloquiali e formali  Applicare criteri e tecniche di ricerca, classificazione ed elaborazione di informazioni, dati e concetti in testi scritti e multimediali  Utilizzare tecniche di scrittura adeguate alle diverse tipologie testuali Risolvere problemi pratici in contesti simulati	-Elementi della tradizione letteraria Analisi di testi di vario tipo anche della tradizione letteraria, individuandone le tematiche e le caratteristiche di genere Opere e autori della letteratura italiana, dal Seicento ad oggi (percorso breve) -Saper scrivere. La relazione. Il curriculum vitae La lettera d'accompagnamento. La tesina -La prova d'esame e il colloquio Esercitazioni Simulazioni
	<b>INGLESE</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa.</li> <li>2. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</li> <li>3. Integrare le competenze professionali orientate verso il cliente con quelle linguistiche e culturali.</li> </ol>	Suggesting and describing dishes.  Serving wines and combining wines and food.  Serving tea and coffee  Cocktails: equipment and ingredients: giving instructions on how to make a cocktail.  Festivities and Festivities
	<b>MOTORIA</b>		<i>Utilizzare il proprio corpo con consapevolezza nei diversi contesti</i> Saper cooperare anche in equipe utilizzando le attitudini individuali	Potenziamento fisiologico: resistenza, forza, mobilità articolare, velocità.  Esercizi di educazione posturale
	<b>RELIGIONE</b>		Riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo in dialogo con altre religioni e saperlo confrontare con le problematiche attuali	Riconoscere le forme della religiosità umana di tutti i tempi

mod

I.S. FALCONE- GALLARATE Tecnico Preparazione Pasti – lefp



<b>BASE</b>	<b>DIRITTO</b>	<p>Identificare la cultura distintiva il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La domanda e l'offerta</li> <li>- Gli organi della UE e l'attività legislativa</li> </ul>
	<b>ECONOMIA AZIENDALE</b>	<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita nel rispetto del mercato, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività professionali applicando le normative vigenti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il contratto di compravendita, i documenti fiscali: approfondimento.</li> <li>- Strumenti di regolamento.</li> <li>- Tipologie di contratti di lavoro più usati nell'ambito turistico-ristorativo.</li> <li>- Sicurezza e servizio sanitario sociale, assicurazioni sociali: approfondimento;</li> <li>- Analisi dei costi, ricavi, modalità di fissazione dei prezzi.</li> <li>- Il bilancio d'esercizio e gli indici della struttura patrimoniale.</li> <li>- I contratti di aggregazione: franchising, consorzio.</li> <li>- Il marketing e tecniche di vendita.</li> <li>- Il marketing e tecniche di vendita(cenni)</li> </ul>

mod



<b>BASE</b>	<b>MATEMATICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare nei processi e nelle attività proprie del settore professionale strategie matematiche e leggi scientifiche.</li> <li>• Contestualizzare, in riferimento alle competenze tecnico-professionali, i processi di astrazione, simbolizzazione, generalizzazione.</li> <li>• Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici.</li> <li>• Applicare fasi e strategie logico – matematiche (tecniche di calcolo e grafiche) per la risoluzione dei problemi.</li> <li>• Riconurre un fenomeno alle principali tipologie di funzioni matematiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ripresa funzioni notevoli (costante, di proporzionalità diretta, lineare, quadratica, di proporzionalità inversa): grafici e caratteristiche</li> <li>• Lettura del grafico di una funzione.</li> <li>• Funzione esponenziale (grafico e caratteristiche), equazioni esponenziali elementari.</li> <li>• Concetto di logaritmo, funzione logaritmica (grafico e caratteristiche), equazioni logaritmiche elementari</li> <li>• Goniometria: -Trigonometria coseno e seno degli angoli convessi. - relazione fra lati ed angoli nei triangoli rettangoli per la risoluzione di problemi pratici.</li> </ul> <p>Statistica descrittiva e probabilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ripresa dei principali concetti relativi alla statistica descrittiva (lettura di grafici e tabelle, frequenze, indici di posizione) Moda media mediana</li> <li>• Semplici problemi con applicazione della definizione classica di probabilità</li> </ul> <p>Elementi di geometria piana e solida:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lunghezze, aree, volumi: qualche esempio di calcolo.</li> <li>• Preparazione alla prova centralizzata: - esercitazioni a partire dalle prove d'esame.</li> </ul>
-------------	-------------------	--	--

mod

<b>P R O F E S S I O N A L E</b>	<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> <li>• correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trasmissione del calore. Differenti modalità di cottura. Modificazioni a carico dei nutrienti.</li> <li>• Fattori di alterazione.</li> <li>• Classificazione e caratteristiche tecnologiche dei metodi di conservazione chimici, fisici e biologici.</li> <li>• Effetti dei trattamenti per la conservazione sulla qualità degli alimenti</li> </ul>
	<b>ATTIVITÀ DI LABORATORIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere in grado di comporre varie tipologie di menù</li> <li>• Essere in grado di classificare il mondo della ristorazione con le varie formule ristorative</li> <li>• Conoscenza delle normative in merito alle intolleranze alimentari e alle allergie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menu a la carte, menù fisso, menù a degustazione, menù concordato</li> <li>• Ristorazione commerciale e collettiva</li> <li>• Gli allergeni e normative in merito all'utilizzo delle materie prime nella composizione del menù cartaceo</li> </ul>

mod