

**4°A - INDIRIZZO PANIFICAZIONE E PASTICCERIA
MODULI A.S. 2018-2019**

AMBITO	MODULI	ORE	DOCENTI
COMUNICAZIONE E PARTECIPAZIONE SOCIALE	Comunicazione	72 ore	ISSES Moratti
LINGUA COMUNITARIA 1 (INGLESE)	Inglese	72 ore	Lingua comunitaria 1 Bona
LINGUA COMUNITARIA 2 (TEDESCO)	Tedesco	48 ore	Lingua comunitaria 2 Severi
GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO 45 ore	Tecniche di prevenzione del rischio e organizzazione del lavoro	17 ore	Arte Bianca Cerbaro e Baldo
	Attività economica delle imprese e il mercato	28 ore	Economia Lombino
GESTIONE DEGLI ACQUISTI 37 ore	Budgeting e gestione del magazzino	10 ore	Arte Bianca Cerbaro
	Criteri di economicità e di gestione e analisi del foodcost	13 ore	Arte Bianca Cerbaro
	Modalità di valutazione delle offerte	14 ore	Economia Lombino
IDEAZIONE/ PROGETTAZIONE 214 ore	L'analisi dei costi delle imprese ristorative	14 ore	Economia Lombino
	Merceologia alimentare ed elementi di dietetica	60 ore	Scienze Colantuono
	Bilanciatura standard delle ricette	140 ore	Arte Bianca Cerbaro e Baldo
PRODUZIONE 175 ore	Nuove tecniche di lavorazione	160 ore	Arte Bianca Cerbaro e Baldo
	HACCP e normativa	15 ore	Arte Bianca Cerbaro e Baldo
CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E VENDITA 43 ore	Tecniche di conservazione, confezionamento e vendita	15 ore	Arte Bianca Cerbaro e Baldo
	Etichettatura	12 ore	Scienze Colantuono
	Marketing delle imprese di settore	16 ore	Economia Lombino
ALTERNANZA	Alternanza	360 ore	
PORTFOLIO E TESINA			

DENOMINAZIONE AMBITO DI COMPETENZA:

LINGUA COMUNITARIA 1 - INGLESE

DENOMINAZIONE del MODULO:

INGLESE

COMPETENZE dell'AMBITO DI COMPETENZA

- Comprendere e ricavare informazioni, nella loro natura linguistica, paralinguistica, extralinguistica e culturale, dall'ascolto e dalla visione di testi audiovisivi e dalla lettura di testi scritti, ipertestuali e digitali, anche di tipo micro-linguistico;
- Interagire oralmente e per iscritto in situazioni di vita quotidiana relative ai propri interessi personali e professionali;
- Produrre una comunicazione orale e testi scritti differenziando lo stile a seconda dei contenuti a valenza personale o professionale.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO

DENOMINAZIONE DEL MODULO	Insegnante di riferimento	COMPETENZE <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	ABILITA' <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONTENUTI DEL MODULO
INGLESE	Ins. Beatrice Bona	Comprendere e ricavare informazioni, nella loro natura linguistica, paralinguistica, extralinguistica e culturale, dall'ascolto e dalla visione di testi audiovisivi e dalla lettura di testi scritti, ipertestuali e digitali, anche di tipo micro-linguistico	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere informazioni fattuali chiare su argomenti comuni relativi alla vita di tutti i giorni o il lavoro o interessi personali • comprendere ciò che viene detto in una conversazione quotidiana, anche su argomenti meno familiari • seguire una lezione o discussione relative al proprio campo di interesse - comprendere gli elementi essenziali di comunicazioni audio • seguire film riconoscendo il significato generale delle informazioni • comprendere comunicazioni scritte di natura personale in modo sufficiente da poter corrispondere con un/a coetaneo/a • esplorare e comprendere semplici testi di vario genere, anche di natura ipertestuale e digitale • orientarsi all'interno del testo letto onde identificare informazioni esplicite ed implicite • estrapolare dal contesto il significato di una parola sconosciuta e ricostruire il significato della frase • discriminare alcune caratteristiche degli standard linguistici adottati in un testo scritto • confrontare le informazioni contenute in testi orali, scritti e visivi e i diversi linguaggi utilizzati • selezionare ed adattare le informazioni a seconda delle domande formulate lentamente, semplici istruzioni e indicazioni • apportare la propria cultura, le proprie esperienze e prospettive con quelle emergenti dai testi letti, navigati o ascoltati o dai filmati visti • utilizzare le risorse a disposizione quali dizionari, dizionari dei sinonimi e contrari, motori di ricerca 	<ul style="list-style-type: none"> • Fonetica di base • ortografia e punteggiatura • diversi registri linguistici • lessico delle aree semantiche relative al sé alla vita quotidiana e specifico del settore professionale • organizzazione del discorso orale e organizzazione e strutturazione del testo scritto • elementi di coesione e coerenza testuale • principali strutture linguistiche delle lingue acquisite • elementi di cultura e tradizioni veicolati dalle esperienze avute nelle lingue di apprendimento • strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti su argomenti anche meno noti inerenti alla sfera personale, sociale o all'attualità 	<ul style="list-style-type: none"> • Abitudini alimentari dei paesi di lingua inglese • Letture/Video/Audio riguardanti l'arte bianca • Letture/Video/Audio riguardanti il settore alberghiero (nuove tendenze) • Liste alimentari specifiche dell'arte bianca • Liste di verbi e sostantivi usati in arte bianca

		<p>Interagire oralmente e per iscritto in situazioni di vita quotidiana relative ai propri interessi personali e professionali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Iniziare, sostenere, rilanciare e concludere una conversazione su argomenti familiari, di routine o no, che lo/la interessino o si riferiscano alla sua area di professionalizzazione • esprimere i propri bisogni concreti della vita quotidiana • scambiare, verificare e confermare informazioni • commentare brevemente le prese di posizione degli altri e prendere posizione a riguardo • formulare in modo corretto convinzioni e opinioni • adattare il registro linguistico a seconda degli interlocutori dei compiti e dei contesti • leggere e cogliere il senso di un messaggio nel codice scritto • saper prendere posizione riguardo a argomenti trattati e testi letti • scrivere messaggi e appunti personali utilizzando strumenti diversificati • reagire per iscritto, con coetanei dei paesi di cui si apprende la lingua • strutturare il testo secondo la tipologia testuale richiesta 	<ul style="list-style-type: none"> • Fonetica di base • ortografia e punteggiatura • diversi registri linguistici • lessico delle aree semantiche relative al sé, alla vita quotidiana e specifico del settore professionale • funzioni linguistiche delle aree semantiche relative al sé, alla famiglia, alla vita quotidiana, alle attività scolastiche, agli interessi e al lavoro • lessico relativo alla preparazione dei piatti • strutture grammaticali necessarie al raggiungimento del livello B1 • organizzazione del discorso orale e organizzazione e strutturazione del testo scritto delle lingue di apprendimento • elementi di coesione e coerenza testuale • principali strutture linguistiche delle lingue acquisite • elementi di cultura e tradizioni veicolati dalle esperienze avute nelle lingue di apprendimento 	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi e descrizione immagini riguardanti il settore della ristorazione con relativa lista dei vocaboli • Rielaborazione e descrizione delle esperienze di alternanza con relativa lista di frasi specifiche • Analisi e rielaborazione di testi/video
		<p>Produrre una comunicazione orale e testi scritti differenziando lo stile a seconda dei contenuti a valenza personale o professionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Descrivere in breve cose o persone attinenti alla propria quotidianità e ai rapporti con loro • dare indicazioni ed informazioni comprensibili su contesti reali • riferire un'esperienza ed esprimere le proprie valutazioni • raccontare fatti e esperienze, relativi all'ambito quotidiano, sociale o all'attualità • riassumere testi semplici • redigere un breve annuncio o una lettera personale • redigere semplici lettere informali - redigere in maniera essenziale un curriculum vitae • formulare ipotesi • comporre diverse tipologie di testi in rapporto ai propri interessi utilizzando strumenti diversificati • applicare le convenzioni linguistiche richieste dalla situazione • cogliere il carattere interculturale delle lingue di studio 	<ul style="list-style-type: none"> • Fonetica di base • ortografia e punteggiatura - diversi registri linguistici • lessico delle aree semantiche relative al sé, famiglia, vita quotidiana, attività scolastiche, interessi, sport, viaggi, lavoro, ambiente, i media • funzioni linguistiche delle aree semantiche relative al sé, alla famiglia, alla vita quotidiana, alle attività scolastiche, agli interessi e al lavoro • elementi di coesione e coerenza testuale • principali strutture linguistiche delle lingue acquisite • elementi di cultura e tradizioni veicolati dalle esperienze avute nelle lingue di apprendimento 	<ul style="list-style-type: none"> • Redazione di una breve relazione dell'esperimento svolto in laboratorio • Rielaborazione e descrizione delle esperienze di alternanza • Analisi del CV formato europeo • Revisione/aggiornamento del curriculum vitae formato europeo • Analisi di alcune lettere di accompagnamento al CV • Lettera di accompagnamento al CV • Descrizione delle principali competenze, qualità, mansioni e responsabilità di un tecnico.

TIPOLOGIA DI METODOLOGIA DIDATTICA	<p>Comprensione scritta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lettura di testi specifici relativi ai vari contenuti del modulo - Esercizi scritti relativi all'analisi della comprensione dei vari testi <p>Comprensione orale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ascolto/visione di materiale relativo ai vari contenuti del modulo - Esercizi orali relativi all'analisi della comprensione dei vari testi <p>Produzione scritta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esercizi scritti di vario tipo (risposte aperte, brevi riassunti, di completamento) - Produzione scritta di una tesina relativa all'esperimento in laboratorio - Produzione scritta sulla descrizione delle esperienze di alternanza - Produzione del CV - Produzione di una lettera di accompagnamento al CV <p>Produzione orale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descrizione orale immagini - Descrizione orale dell'esperienza di alternanza - Produzione di comunicazioni orali e testi scritti differenziando lo stile a seconda dei contenuti a valenza personale o professionale <p>In ogni modulo verranno proposte esercitazioni scritte/orali in preparazione alla certificazione linguistica PET- livello B1 – (<i>Threshold</i>)</p> <p>Nei diversi ambiti di competenza – nella comprensione scritta e orale, nella produzione scritta e nella comunicazione orale – lo studente dovrà essere in grado di comprendere i punti chiave di argomenti familiari che riguardano la scuola, il tempo libero ecc., dovrà saper muoversi con disinvoltura in situazioni che possono verificarsi mentre viaggia nel paese di cui parla la lingua inglese. Inoltre sarà in grado di produrre un testo semplice relativo ad argomenti che siano familiari o di interesse personale, di esprimere esperienze ed avvenimenti, sogni, speranze e ambizioni, di spiegare brevemente le ragioni delle sue opinioni e dei suoi progetti.</p>
METODOLOGIA DIDATTICA	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Brainstorming - Lavoro di gruppo e a coppie - Cooperative Learning
MODALITÀ DI VERIFICA	<ul style="list-style-type: none"> - Verifiche sommative e in itinere, scritte e orali - Prove scritte (livello B1) inerenti le quattro abilità integrate di <i>writing, reading comprehension, listening and speaking</i>.

DENOMINAZIONE AMBITO DI COMPETENZA:

LINGUA COMUNITARIA 2 TEDESCO

(48 ore)

MODULI DELL'AMBITO DI COMPETENZA:

- tedesco

COMPETENZE dell'AMBITO DI COMPETENZA

- Comprendere e ricavare informazioni, nella loro natura linguistica, paralinguistica, extralinguistica e culturale, dall'ascolto e dalla visione di testi audiovisivi e dalla lettura di testi scritti, ipertestuali e digitali, anche di tipo micro-linguistico;
- Interagire oralmente e per iscritto in situazioni di vita quotidiana relative ai propri interessi personali e professionali;
- Produrre una comunicazione orale e testi scritti differenziando lo stile a seconda dei contenuti a valenza personale o professionale.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO

DENOMINAZIONE DEL MODULO	INSEGNANTE DI RIFERIMENTO	COMPETENZE <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	EVENTUALI COMPETENZE DI MODULO	ABILITA' <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONTENUTI DEL MODULO
TEDESCO 48 ore	Susy Severi	Comprendere e ricavare informazioni, nella loro natura linguistica, paralinguistica, extralinguistica e culturale, dall'ascolto e dalla visione di testi audiovisivi e dalla lettura di testi scritti, ipertestuali e digitali, anche di tipo microlinguistico		<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere informazioni fattuali chiare su argomenti comuni relativi alla vita di tutti i giorni o il lavoro o interessi personali • comprendere ciò che viene detto in una conversazione quotidiana, anche su argomenti meno familiari • seguire una lezione o discussione relative al proprio campo di interesse - comprendere gli elementi essenziali di comunicazioni audio • seguire film riconoscendo il significato generale delle informazioni • comprendere comunicazioni scritte di natura personale in modo sufficiente da poter corrispondere con un/a coetaneo/a • esplorare e comprendere semplici testi di vario genere, anche di natura ipertestuale e digitale • orientarsi all'interno del testo letto onde 	<ul style="list-style-type: none"> • Fonetica di base • ortografia e punteggiatura • diversi registri linguistici • lessico delle aree semantiche relative al sé, famiglia, vita quotidiana, interessi, viaggi, lavoro • formazione delle parole (prefissi e suffissi, parole composte, verbi separabili), collocazioni • il <i>Präteritum</i>, la frase relativa e infinitiva. • elementi di coesione e coerenza testuale (organizzazione del discorso orale, organizzazione e strutturazione del testo scritto) • elementi di cultura e tradizioni veicolati dalle esperienze avute 	<ul style="list-style-type: none"> • Abitudini alimentari dei paesi di lingua tedesca, italiana e abitudini personali • Prodotti tipici regionali e internazionali (in Italia e nei paesi di lingua tedesca) • Tipi di locale

		<p>Interagire oralmente e per iscritto in situazioni di vita quotidiana relative ai propri interessi personali e professionali</p>		<p>identificare informazioni esplicite ed implicite</p> <ul style="list-style-type: none"> • estrapolare dal contesto il significato di una parola sconosciuta e ricostruire il significato della frase • discriminare alcune caratteristiche degli standard linguistici adottati in un testo scritto • confrontare le informazioni contenute in testi orali, scritti e visivi e i diversi linguaggi utilizzati • selezionare ed adattare le informazioni a seconda delle domande formulate lentamente, semplici istruzioni e indicazioni • apportare la propria cultura, le proprie esperienze e prospettive con quelle emergenti dai testi letti, navigati o ascoltati o dai filmati visti • utilizzare le risorse a disposizione quali dizionari, dizionari dei sinonimi e contrari, motori di ricerca <ul style="list-style-type: none"> • Iniziare, sostenere, rilanciare e concludere una conversazione su argomenti familiari, di routine o no, che lo/la interessino o si riferiscano alla sua area di professionalizzazione • esprimere i propri bisogni concreti della vita quotidiana • scambiare, verificare e confermare informazioni • commentare brevemente le prese di posizione degli altri e prendere posizione a riguardo • formulare in modo corretto convinzioni e opinioni • adattare il registro linguistico a seconda degli interlocutori dei compiti e dei contesti • leggere e cogliere il senso di un messaggio nel codice scritto • saper prendere posizione riguardo a argomenti trattati e testi letti • scrivere messaggi e appunti personali utilizzando strumenti diversificati • reagire per iscritto, con coetanei dei paesi di cui si apprende la lingua • strutturare il testo secondo la tipologia 	<p>nelle lingue di apprendimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti su argomenti anche meno noti inerenti alla sfera personale, sociale o all'attualità <ul style="list-style-type: none"> • Fonetica di base • ortografia e punteggiatura • diversi registri linguistici • lessico delle aree semantiche relative al sé, famiglia, vita quotidiana, attività scolastiche, interessi, sport, viaggi, lavoro, ambiente, media • lessico relativo alla preparazione dei piatti • utilizzo della forma passiva, del participio dei verbi utilizzato come aggettivo attributivo, declinazione dell'aggettivo secondo lo schema I, II e III al nominativo, dativo e accusativo • formazione delle parole (prefissi e suffissi, parole composte, verbi separabili), collocazioni, sinonimi e contrari • il <i>Präteritum</i>, la frase relativa e infinitiva • organizzazione del discorso orale e organizzazione e strutturazione del testo scritto 	<ul style="list-style-type: none"> • Esperienze in azienda (tirocinio curricolare) • Vendita del prodotto • Annunci di lavoro e colloquio di lavoro
--	--	--	--	---	---	--

		<p>Produrre una comunicazione orale e testi scritti differenziando lo stile a seconda dei contenuti a valenza personale o professionale</p>		<p>testuale richiesta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descrivere in breve cose o persone attinenti alla propria quotidianità e ai rapporti con loro • dare indicazioni ed informazioni comprensibili su contesti reali • riferire un'esperienza ed esprimere le proprie valutazioni • raccontare fatti e esperienze, relativi all'ambito quotidiano, sociale o all'attualità • riassumere testi semplici • redigere un breve annuncio o una lettera personale • redigere semplici lettere informali • redigere in maniera essenziale un curriculum vitae • formulare ipotesi • comporre diverse tipologie di testi in rapporto ai propri interessi utilizzando strumenti diversificati • applicare le convenzioni linguistiche richieste dalla situazione • cogliere il carattere interculturale delle lingue di studio 	<p>delle lingue di apprendimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • elementi di coesione e coerenza testuale • funzioni linguistiche delle aree semantiche relative al sé, famiglia, vita quotidiana, attività scolastiche, interessi, sport, viaggi, lavoro, ambiente, media • principali strutture linguistiche delle lingue acquisite • elementi di cultura e tradizioni veicolati dalle esperienze avute nelle lingue di apprendimento <ul style="list-style-type: none"> • Fonetica di base • ortografia e punteggiatura • diversi registri linguistici • lessico delle aree semantiche relative al sé, famiglia, vita quotidiana, attività scolastiche, interessi, sport, viaggi, lavoro, ambiente, media • lessico relativo alla preparazione dei piatti, utilizzo della forma passiva, del participio dei verbi utilizzato come aggettivo attributivo, declinazione dell'aggettivo secondo lo schema I, II e III al nominativo, dativo e accusativo. • il <i>Präteritum</i>, la frase relativa e infinitiva. • funzioni linguistiche delle aree semantiche relative al sé, famiglia, vita quotidiana, attività scolastiche Interessi, lavoro, ambiente, media • principali strutture linguistiche delle lingue acquisite • elementi di coesione e coerenza testuale • elementi di cultura e tradizioni veicolati dalle esperienze avute nelle lingue di apprendimento 	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione delle esperienze in azienda (tirocinio curricolare) • Curriculum vitae (formato europeo) • Lettera di accompagnamento al CV • Descrizione delle principali competenze e qualità, mansioni e responsabilità di un tecnico • Descrizione di un esperimento svolto in laboratorio
--	--	---	--	--	---	--

TIPOLOGIA DI METODO- LOGIA DIDATTICA	<p>Comprensione orale</p> <ul style="list-style-type: none"> - ascolto/visione di testi audiovisivi relativi ai vari contenuti dei moduli - esercizi orali relativi alla comprensione dei vari testi (esercizi di completamento, vero o falso, ecc.) <p>Comprensione scritta</p> <ul style="list-style-type: none"> - lettura di testi specifici relativi ai vari contenuti dei moduli - esercizi scritti relativi alla comprensione dei vari testi (esercizi di completamento, vero o falso, ecc.) <p>Produzione orale</p> <ul style="list-style-type: none"> - produzione di comunicazioni orali differenziando lo stile a seconda dei contenuti a valenza personale o professionale - descrizione delle esperienze in azienda - interazione con il cliente - colloquio di lavoro <p>Produzione scritta</p> <ul style="list-style-type: none"> - produzione di testi scritti differenziando lo stile a seconda dei contenuti a valenza personale o professionale - esercizi scritti di vario tipo: risposte aperte, brevi riassunti, esercizi di completamento - traduzione in tedesco dei menu presentati al ristorante didattico - descrizione di un esperimento svolto in laboratorio - relazione del tirocinio curricolare - redazione di un CV secondo le regole del modello <i>Europass</i> di una lettera di presentazione
METODO- LOGIA DIDATTICA	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Brainstorming - Lavoro di gruppo e a coppie - Cooperative Learning
MODALITÀ DI VERIFICA	<ul style="list-style-type: none"> - Verifiche sommative in itinere, scritte e orali

DENOMINAZIONE AMBITO DI COMPETENZA:

GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

(45 ore)

MODULI DELL'AMBITO DI COMPETENZA:

- Attività economica dell'impresa e il mercato
- Tecniche di prevenzione del rischio e organizzazione del lavoro

COMPETENZE dell'AMBITO DI COMPETENZA

- Individuare e gestire modelli organizzativi funzionali all'ottimizzazione delle risorse disponibili.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO

DENOMINAZIONE DEL MODULO	INSEGNANTE DI RIFERIMENTO	COMPETENZE <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	EVENTUALI COMPETENZE DI MODULO	ABILITA' <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONTENUTI DEL MODULO
Attività economica dell'impresa e il mercato 28 ore	Lombino Vittoria	Individuare e gestire modelli organizzativi funzionali all'ottimizzazione delle risorse disponibili		<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di economicità. - Applicare tecniche di analisi del mercato - Applicare tecniche di promozione - Utilizzare strumenti e documenti di reporting 	<ul style="list-style-type: none"> - Modelli organizzativi del reparto e dell'impresa ristorativa. - Elementi di analisi del mercato - Strategie di promozione - Tecniche di reporting 	<ul style="list-style-type: none"> - Bisogni e beni - Attività economica - Azienda e sue classificazioni - Impresa individuale e collettiva - Le società di persone - Le società di capitali - L'impresa ristorativa e il mercato <p>Modelli organizzativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gerarchico - funzionale - gerarchico-funzionale - divisionale <p>Analisi del mercato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analisi SWOT <p>le ricerche di mercato e suoi metodi</p>

<p>Tecniche di prevenzione del rischio e organizzazione del lavoro</p> <p>17 ore</p>	<p>Cerbaro Nicola</p> <p>Baldo Valentino</p>	<p>Individuare e gestire modelli organizzativi funzionali all'ottimizzazione delle risorse disponibili.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Predisporre attrezzature e procedure nel rispetto delle normative igienico-sanitarie - Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Applicare metodi di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente - Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto/servizio - Applicare modalità di coordinamento del lavoro - Individuare problematiche organizzative e strategie di superamento - Applicare tecniche e metodi per ottimizzare tempi e gestire gli spazi 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del prodotto/servizio - Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Normative in materia di sicurezza sul lavoro correlate al settore di riferimento - Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio - Elementi di customer satisfaction - Sistemi qualità e principali modelli di certificazione - Modelli organizzativi del reparto e delle imprese operanti nei settori di riferimento - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità - Tecniche di reporting 	<ul style="list-style-type: none"> - Criteri di economicità - Pianificazione delle fasi lavorative - Pianificazione e controlli per evitare fonti di rischio nell'ambiente di lavoro - Rispettare le normative igienico-sanitarie - Idoneità dei prodotti per la vendita
<p>METODOLOGIA DIDATTICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale con esercizi alla lavagna e creazione di mappe concettuali - lavoro di gruppo con peer tutoring - esercitazione e simulazione con foglio di calcolo in classe e a casa - esercitazioni e simulazioni laboratoriali - cooperative learning 					
<p>MODALITÀ DI VERIFICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Verifiche sommative e in itinere, scritte e orali - Simulazioni dello studio di caso 					

DENOMINAZIONE AMBITO DI COMPETENZA:

GESTIONE DEGLI ACQUISTI

(37 ore)

MODULI DELL'AMBITO DI COMPETENZA:

- Modalità di valutazione delle offerte
- Budgeting e gestione del magazzino
- Criteri di economicità e di gestione e analisi del foodcost

COMPETENZE dell'AMBITO DI COMPETENZA

- Definire e pianificare le esigenze di acquisto, gestendo il processo di approvvigionamento

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO

DENOMINAZIONE DEL MODULO	INSEGNANTE DI RIFERIMENTO	COMPETENZE <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	EVENTUALI COMPETENZE DI MODULO	ABILITA' <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONTENUTI DEL MODULO
Modalità di valutazione delle offerte 14 ore	Lombino Vittoria	Definire e pianificare le esigenze di acquisto, gestendo il processo di approvvigionamento		<ul style="list-style-type: none"> – Applicare tecniche di selezione dei fornitori – Applicare tecniche di valutazione delle offerte – Applicare tecniche e criteri di budgeting 	<ul style="list-style-type: none"> – Elementi di contrattualistica fornitori – Elementi di tecnica commerciale – Elementi di budgeting 	<ul style="list-style-type: none"> – Elementi di contrattualistica fornitori e valutazione delle offerte – Il contratto di compravendita – Il budgeting
Criteri di economicità e di gestione e analisi del foodcost 23 ore	Cerbaro Nicola	Definire e pianificare le esigenze di acquisto, gestendo il processo di approvvigionamento		<ul style="list-style-type: none"> – Applicare la normativa in materia ambientale e fattori di inquinamento – Applicare modalità di raccolta e di smaltimento di imballaggi e di residui del processo lavorativo secondo le norme previste – Applicare procedure di gestione degli ordini – Applicare procedure di rilevazione e segnalazione di non conformità della fornitura – Applicare tecniche di selezione dei fornitori – Applicare tecniche di valutazione delle offerte – Applicare tecniche e criteri di budgeting – Identificare le filiere della produzione alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> – Applicativi di gestione magazzino – Elementi di budgeting – Elementi di contrattualistica fornitori – Elementi di tecnica commerciale – Filiere produttive – La valutazione organolettica attraverso l'esperienza sensoriale – Normativa ambientale e fattori di inquinamento – Procedure di rilevazione e segnalazione delle non conformità – Tecniche e procedure di approvvigionamento e stoccaggio 	<ul style="list-style-type: none"> – Controllo rotativo delle merci – Approvvigionamento delle materie prime – sistemi idonei per gestire il magazzino – Criteri di selezionare i fornitori per economizzare la gestione degli ordini – Controllo e differenziazione dello smaltimento delle lavorazioni ed imballaggi dei processi lavorativi

				<ul style="list-style-type: none"> - Impiegare metodi e strumenti per aggiornare la situazione scorte e giacenze - Individuare strategie e modalità di gestione delle derrate non conformi - Valutare la qualità delle derrate alimentari in entrata - Applicare criteri di economicità, di verifica dei costi e del rapporto qualità/prezzo - Applicare tecniche e criteri di determinazione dei prezzi - Applicare tecniche di determinazione del budget - Impiegare metodi e strumenti per aggiornare la situazione scorte e giacenze 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di budgeting - Tipologie di costi - Tipologie di food cost, preventivo e consuntivo - Applicativi di gestione magazzino - Metodi di contrattazione con i fornitori - Tecniche di determinazione dei costi/prezzi e del rapporto qualità/prezzo - Tecniche di valutazione delle offerte - Valutazione, qualificazione e monitoraggio dei fornitori 	<ul style="list-style-type: none"> - Controllo rotativo delle merci - Approvvigionamento delle materie prime - sistemi idonei per gestire il magazzino - Criteri di selezionare i fornitori per economizzare la gestione degli ordini - Controllo e differenziazione dello smaltimento delle lavorazioni ed imballaggi dei processi lavorativi
METODOLOGIA DIDATTICA	<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale con esercizi alla lavagna e creazione di mappe concettuali - lavoro di gruppo con peer tutoring - esercitazione e simulazione con foglio di calcolo in classe e a casa - esercitazioni e simulazioni laboratoriali - cooperative learning 					
MODALITÀ DI VERIFICA	<ul style="list-style-type: none"> - Verifiche sommative e in itinere, scritte e orali - Simulazioni di studi di caso 					

DENOMINAZIONE AMBITO DI COMPETENZA:

IDEAZIONE/PROGETTAZIONE

(214 ore)

MODULI DELL'AMBITO DI COMPETENZA:

- Merceologia alimentare ed elementi di dietetica
- Analisi dei costi delle imprese ristorative
- Bilanciatura standard delle ricette

COMPETENZE dell'AMBITO DI COMPETENZA

- Ideare e predisporre proposte gastronomiche sulla base delle esigenze e aspettative del cliente
- Riconoscere le caratteristiche delle farine
- Descrivere le tecniche di trasformazione dei cereali
- Descrivere le caratteristiche e la funzione di lieviti
- Descrivere semilavorati da gelateria e i loro leganti
- Applicare tecniche di bilancia tura delle ricette

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO

DENOMINAZIONE DEL MODULO	INSEGNANTE DI RIFERIMENTO	COMPETENZE <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	EVENTUALI COMPETENZE DI MODULO	ABILITA' <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONTENUTI DEL MODULO
Merceologia alimentare ed elementi di dietetica 60 ore	Colantuono Emanuela	Ideare e predisporre proposte gastronomiche sulla base delle esigenze e aspettative del cliente Ideare e predisporre proposte gastronomiche sulla base delle esigenze e aspettative del cliente		Analizzare caratteristiche organolettiche e nutrizionali per la formulazione di proposte gastronomiche, di pasticceria e arte bianca Individuare gli allergeni contenuti nelle materie prime e nei prodotti Individuare gli stili e i prodotti alimentari in funzione dei regimi alimentari e dietetici	Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime e dei prodotti gastronomici e di arte bianca Le materie prime e i prodotti che caratterizzano i sistemi e gli stili alimentari Principali comportamenti alimentari e regimi dietetici Scienze, tecnologie alimentari e dietetica	Approfondimenti sui principi nutritivi Merceologia delle materie prime specifiche: i cereali e la farina, le uova, i grassi ed oli, il latte, i dolcificanti, il miele, il cioccolato, la frutta secca e i semi Frodi alimentari Nuovi prodotti alimentari Gamme alimentari Diversi tipi di diete (vegetariana, vegana, mediterranea) Alimentazione in relazione a diverse condizioni patologiche: MCV (dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione), diabete, obesità, celiachia, allergie e intolleranze alimentari Diete in condizioni particolari Principi di una sana e corretta alimentazione Utilizzo delle tabelle di composizione degli alimenti per il calcolo calorico di un piatto/menù
L'analisi dei costi delle	Lombino Vittoria	Ideare e predisporre		Applicare tecniche di analisi dei costi e del rapporto qualità-prezzo.	Analisi dei costi e del rapporto qualità prezzo	Classificazione dei costi Metodo di calcolo dei costi

<p>imprese ristorative</p> <p>14 ore</p>		<p>proposte gastronomiche sulla base delle esigenze e aspettative del cliente e nello specifico: rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematiche</p>				<p>F&B cost Food cost Break Even Point</p>
<p>Bilanciatura standard delle ricette</p> <p>140 ore</p>	<p>Cerbaro Nicola</p> <p>Baldo Valentino</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche delle farine Descrivere le tecniche di trasformazione dei cereali Identificare le caratteristiche merceologiche delle materie prime per la panificazione, pasticceria, pizzeria e gelateria Descrivere le caratteristiche e la funzione di lieviti Descrivere semilavorati da gelateria e i loro leganti Applicare tecniche di bilanciatura delle ricette</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di selezione degli ingredienti - Applicare criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di proposte gastronomiche, di pasticceria e di arte bianca - Formulare proposte di prodotto/servizio in coerenza alla richiesta del cliente - Applicare tecniche e tecnologie di pasticceria e arte bianca - Formulare proposte di abbinamento cibo bevande - Individuare fonti e valorizzare risorse in ambito enogastronomico - Applicare tecniche di analisi dei costi e del rapporto qualità prezzo - Applicare tecniche di indagine finalizzate alla fidelizzazione del cliente - Formulare proposte di prodotto/servizio in coerenza alla richiesta del cliente - Individuare gli allergeni contenuti nelle materie prima - Predisporre proposte gastronomiche di pasticceria e arte bianca in funzione degli stili di acquisto e consumo 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime e dei prodotti di arte bianca - Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di proposte di pasticceria e arte bianca - Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime per prodotti di arte bianca pasticceria - Criteri e tecniche di abbinamento cibo e bevande - Materie prime e prodotti che caratterizzano i sistemi e gli stili alimentari - Elementi di ergonomia - Tecniche e tecnologie innovative - Tipologie di costi - Definizione del rapporto qualità prezzo - Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime e dei prodotti gastronomici e di arte bianca - Criteri e tecniche di abbinamento cibo e bevande - Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di proposte gastronomiche, di 	<ul style="list-style-type: none"> - le fasi di macinatura dal cereale alla farina e relative caratteristiche - le sostanze fondamentali, materie prime collaterali, di supporto e semilavorati - Tecniche di bilanciature su impasti specifici - la trasformazione dei cereali (frumento, mais, segale, farro, orzo ecc...) - merceologia delle materie zuccherine(saccarosio, glucosio, destrosio, malto ecc),dei grassi (burro, olio, margarine, burro cacao ecc..), - Sostanze secche (farine, frutta secca, amidi, cacao ecc...), sostanze liquide (acqua, latte. Uova ecc...) - (lieviti chimici, i leganti, stabilizzanti ecc..) - i semilavorati (paste aromatiche, confetture - i criteri di bilanciatura - sostituzione di alimenti allergenici con altri ingredienti tolleranti - abbinamenti di bevande su dolci e pani

				<ul style="list-style-type: none"> - Redigere proposte in funzione del budget disponibile 	<ul style="list-style-type: none"> pasticceria e di arte bianca - Elementi di cultura enogastronomica - Elementi di enogastronomia - Principali stili di acquisto e consumo alimentare: i fattori economici, sociali e culturali - Tecniche di indagine finalizzate alla fidelizzazione del cliente - Criteri di programmazione per la produzione di prodotti lievitati e dolciari - Tecniche di cucina, pasticceria e arte bianca - Tecniche di indagine finalizzate alla fidelizzazione del cliente 	
METODOLOGIA DIDATTICA	<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale con esercizi alla lavagna e creazione di mappe concettuali - lavoro di gruppo con peer tutoring - esercitazione e simulazione con foglio di calcolo in classe e a casa - esercitazioni e simulazioni laboratoriali - cooperative learning 					
MODALITÀ DI VERIFICA	<ul style="list-style-type: none"> Verifiche sommative e in itinere, scritte e orali Simulazioni dello studio di caso in vista dell'esame finale 					

DENOMINAZIONE AMBITO DI COMPETENZA:

PRODUZIONE

(175 ore)

MODULI DELL'AMBITO DI COMPETENZA:

- HACCP e normativa
- Nuove tecniche di lavorazione

COMPETENZE dell'AMBITO DI COMPETENZA

- Identificare e prevenire i rischi per la salute del consumatore
- Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro
- Descrivere le tecnologie meccaniche
- Riconoscere le differenze dovute alla manualità
- Utilizzare le corrette attrezzature nelle fasi della lavorazione
- Sperimentare nuove tecniche di lavorazione
- Prevedere le reazioni chimiche conseguenti alle diverse lavorazioni
- Scegliere la tecnica per impastare vari tipi di pane e pizza
- Scegliere fra varie tecniche di cottura
- Scegliere la tecnica di alta e bassa pastorizzazione delle miscele gelato

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO

DENOMINAZIONE DEL MODULO	INSEGNANTE DI RIFERIMENTO	COMPETENZE <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	EVENTUALI COMPETENZE DI MODULO	ABILITA' <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONTENUTI DEL MODULO
HACCP e normativa 15 ore	Cerbaro Nicola Baldo Valentino	Identificare e prevenire i rischi per la salute del consumatore Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro		<ul style="list-style-type: none"> - Adottare procedure e tecniche utilizzo e il mantenimento della catena del freddo - Applicare il sistema HACCP - Applicare le procedure previste dalla normativa ambientale - Applicare procedure per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Identificare e rilevare negli ambienti di lavoro fonti di criticità e di rischio per la salute e sicurezza - Predisporre attrezzature e prevedere procedure nel rispetto delle normative igienico-sanitarie correlate alla preparazione di alimenti - Gestire la documentazione inerente al sistema HACCP - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Utilizzare idonei sistemi di conservazione degli alimenti, dei 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di ergonomia - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Protocolli di autocontrollo del reparto - Sistema HACCP - Normativa igienico-sanitaria del settore, protocolli e pratiche - Pratiche e metodi per la gestione delle non conformità nel processo di lavoro - Strumenti per la rilevazione e la rielaborazione dei rischi - Tecniche e tecnologie del freddo e di mantenimento del prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema haacp - Normativa di sicurezza alimentare - Modalità di compilazione della modulistica - Tecniche di controllo e rilevazione temperatura

				<p>prodotti di pasticceria e di arte bianca</p> <ul style="list-style-type: none"> – Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità – Individuare strategie e modalità di gestione delle non conformità nel processo di lavoro – Applicare le corrette temperature di conservazione dei prodotti alimentari 		
<p>Nuove tecniche di lavorazione</p> <p>160 ore</p>	<p>Cerbaro Nicola Baldo Valentino</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Descrivere le tecnologie meccaniche – Riconoscere le differenze dovute alla manualità – Utilizzare le corrette attrezzature nelle fasi della lavorazione – Sperimentare nuove tecniche di lavorazione – Prevedere le reazioni chimiche conseguenti alle diverse lavorazioni – Scegliere la tecnica per impastare vari tipi di pane e pizza – Scegliere fra varie tecniche di cottura – Scegliere la tecnica di alta e bassa pastorizzazione delle miscele gelato 		<ul style="list-style-type: none"> – Individuare le principali caratteristiche delle culture e tendenze gastronomiche di pasticceria e arte bianca nazionale e internazionale – Adottare tecniche innovative e creative per la preparazione di prodotti – Applicare criteri di abbinamento cibo e bevande – Applicare criteri di selezione di ingredienti – Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione – Applicare tecniche innovative e creative per la manipolazione, lievitazione, la trasformazione e la cottura delle materie prime e dei semilavorati – Utilizzare l'aspetto artistico che distingue la panetteria pasticceria-artigianale di alta qualità da quella industriale – Utilizzare tecniche e tecnologie innovative – Verificare la qualità delle preparazioni rispetto agli standard di offerta – Utilizzare alimenti con caratteristiche chimico-organolettiche derivanti dall'ambiente geografico 	<ul style="list-style-type: none"> – Criteri e stili di composizione e presentazione del prodotto – Culture e tendenze gastronomiche, di pasticceria e arte bianca italiana e internazionale – Elementi di chimica organica correlati alle preparazioni alimentari di arte bianca – Elementi di enologia – Elementi di estetica del cibo, dei prodotti di pasticceria e arte bianca – Standard di qualità della produzione gastronomica, di pasticceria e arte bianca – Tecniche e tecnologie di gastronomia, pasticceria e arte bianca – Tecniche e tecnologie per la conservazione dei cibi e dei prodotti di pasticceria e arte bianca – Elementi di tecnologia alimentare e dietologia – Tecniche di pasticceria e arte bianca – Tecniche e tecnologie innovative per la produzione di pasticceria e arte bianca – Temperature di conservazione dei prodotti – Tecniche di trasformazione delle materie prime dolciarie per lieviti 	<ul style="list-style-type: none"> – attrezzature utilizzate nella produzione del settore – tecniche di sperimentazioni innovative – reazioni chimico-fisiche del contatto fra alimenti – sistemi d'impasto – sistemi di cottura e conservazione – abbinare carta delle bevande ai prodotti panari e dolciari – sistemi di impastamento, cottura e conservazione – (metodi diretti, bighe, polish, autolisi lievitazione naturale) frolle(sablée, montate, brisée) pasta sfoglia (all'italiana, rapida, grande sviluppo, con ingredienti alternativi ecc...) – Le pizze da pizzeria e teglia – Pastorizzazione delle miscele e mantecazione miscele per gelato – (microonde, a vapore, forno ventilato, statico, induzione) – normative di sicurezza ambientali e i fattori d'inquinamento

METODOLOGIA DIDATTICA	<ul style="list-style-type: none">- lezione frontale con esercizi alla lavagna e creazione di mappe concettuali- lavoro di gruppo con peer tutoring- esercitazione e simulazione con foglio di calcolo in classe e a casa- esercitazioni e simulazioni laboratoriali- cooperative learning
MODALITÀ DI VERIFICA	Verifiche sommative e in itinere, scritte e orali Simulazioni di caso in laboratorio

DENOMINAZIONE AMBITO DI COMPETENZA:

CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E VENDITA

(43 ore)

MODULI DELL'AMBITO DI COMPETENZA:

- Tecniche di conservazione, confezionamento e vendita
- Etichettature
- Marketing delle imprese di settore

COMPETENZE dell'AMBITO DI COMPETENZA

- Gestire la produzione e conservazione dei prodotti di pasticceria e arte bianca
- Applicare i criteri dell'etichettatura
- Gestire lo stoccaggio il trasporto e l'esposizione di vendita dei prodotti di pasticceria e arte bianca
- Curare l'etichettatura per favorire un acquisto consapevole da parte del consumatore

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO

DENOMINAZIONE DEL MODULO	INSEGNANTE DI RIFERIMENTO	COMPETENZE <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	EVENTUALI COMPETENZE DI MODULO	ABILITA' <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONTENUTI DEL MODULO
Tecniche di conservazione, confezionamento, e vendita 15 ore	Cerbaro Nicola Baldo Valentino	Gestire la produzione e conservazione dei prodotti di pasticceria e arte bianca Applicare i criteri dell'etichettatura Gestire lo stoccaggio il trasporto e l'esposizione di vendita dei prodotti di pasticceria e arte bianca		<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le corrette temperature di conservazione dei prodotti - Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti artigianali di pasticceria e panificazione - Applicare temperature per le procedure della catena del freddo - Inserire in etichettatura le sostanze ritenute allergeniche e le biodiversità dei prodotti la marcatura ecologica sugli imballaggi - Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti organolettici e merceologici dei prodotti di trasformazione artigianale di arte bianca - Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti - Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento artigianale dei prodotti - Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione e conservazione dei prodotti artigianali di arte bianca 	<ul style="list-style-type: none"> - Etichettatura dei prodotti: simboli, pittogrammi e normative - Ingredienti, additivi e conservanti dei prodotti di panificazione e pasticceria - Normativa di igiene alimentare - Tecniche e tecnologie di confezionamento del prodotto - Vetrinistica - Tecniche di confezionamento dei prodotti di arte bianca - Tecniche di conservazione dei prodotti di arte bianca - Tecniche, strumenti, attrezzature per la trasformazione, conservazione e confezionamento dei prodotti panificazione e pasticceria artigianali 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzatura utilizzate nella produzione/confezionamento - tecniche di sperimentazioni innovative - reazioni chimico-fisiche del contatto fra alimenti- sistemi di cottura e conservazione - sistemi di cottura e conservazione - Pastorizzazione delle miscele e manteccazione miscele per gelato - (microonde, a vapore, forno ventilato, statico, induzione) - normative di sicurezza ambientali e i fattori d'inquinamento

Etichettatura 12 ore	Colantuono Emanuela	Curare l'etichettatura per favorire un acquisto consapevole da parte del consumatore		<ul style="list-style-type: none"> - Applicare e utilizzare i criteri e contenuti dell'etichettatura nutrizionale - Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità nel settore della trasformazione cerealicola artigianale - Inserire in etichettatura le sostanze ritenute allergeniche e le biodiversità dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> - Alimenti DOP/IGP e prodotti eco e biologici - Direttive e normative sulla qualità di settore - I "claims" nutrizionali e salutistici - Tecniche di controllo ed analisi 	<ul style="list-style-type: none"> - OGM, Agricoltura biologica, DOP/IGP - Etichettatura e allergeni - Gli additivi alimentari - I claims nutrizionali
Marketing delle imprese di settore 16 ore	Lombino Vittoria	Curare l'etichettatura per favorire un acquisto consapevole da parte del consumatore		<ul style="list-style-type: none"> - Evidenziare in etichetta materie prime di qualità come strumento di marketing - Applicare tecniche di indagine finalizzate alla fidelizzazione del cliente 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di marketing - Tecniche di indagine finalizzate alla fidelizzazione del cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Il marketing e suoi obiettivi - Strategie di marketing: obiettivi aziendali e strategie - Marketing mix - Ciclo di vita di un prodotto alimentare
METODOLOGIA DIDATTICA	<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale con esercizi alla lavagna e creazione di mappe concettuali - lavoro di gruppo con peer tutoring - esercitazione e simulazione con foglio di calcolo in classe e a casa - esercitazioni e simulazioni laboratoriali - cooperative learning 					
MODALITÀ DI VERIFICA	<ul style="list-style-type: none"> - verifiche sommative e in itinere, scritte e orali - simulazioni dello studio di caso in vista dell'esame finale 					