



Anno scolastico: 2022-23
ISTITUTO PROFESSIONALE
INDIRIZZO: SERVIZI PER L' ENOGASTROMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
Classe: 1[^]
MATERIA: Tecnologie dell'informazione e della
comunicazione
DOCENTE: Pivari Fabrizio

FINALITÀ DELL'INSEGNAMENTO DELLA TECNOLOGIA DELL'INFORMAZIONE DELLA COMUNICAZIONE

Le finalità del corso sono di fornire agli allievi le conoscenze di base necessarie alla comprensione degli strumenti informatici, per quanto riguarda i principi di funzionamento dei principali sistemi operativi e di conseguenza dei principali software di videoscrittura, foglio elettronico, presentazioni elettroniche in modalità locale o cloud.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Alla fine del corso gli allievi devono essere in grado di comprendere la realtà tecnologica che ci circonda e che è oggi alla base di qualsiasi attività/mestiere. Inoltre, nello specifico, devono saper creare un documento, un foglio elettronico e una presentazione sfruttando al meglio le caratteristiche messe a disposizione del software utilizzato.

COMPETENZE AL TERMINE DEL PRIMO BIENNIO

Saper affrontare i sistemi operativi utilizzando i relativi file system per organizzare al meglio i dati (creare cartelle, salvare e spostare i documenti). Sapere creare documenti la carta intestata e relativi documenti aziendali, saper creare fatture, preventivi e analisi economiche utilizzando il foglio elettronico, sapere creare presentazioni elettroniche per la pubblicità di prodotti, saper calcolare il food cost e redigere un semplice bilancio economico in formato elettronico per la valutazione della singola attività di produzione.

OBIETTIVI SPECIFICI DELL'INSEGNAMENTO AL TERMINE DEL PRIMO BIENNIO

Saper creare dei menu, sapere creare dei fogli elettronici per l'analisi dei costi di un ristorante e per il calcolo delle calorie pasto e del costo pasto, sapere creare una presentazione elettronica per l'apertura di una attività nel settore della ristorazione.

MODALITÀ DI INSEGNAMENTO E METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni teoriche per comprendere l'importanza dell'informatica nella quotidianità e la sua penetrazione in ogni attività e in ogni strumento contemporaneo in ottica smart e per una ottimizzazione dei consumi (forni, ...). Lezioni pratiche basate sull'utilizzo di software specifici, Excel, Word, PowerPoint o degli equivalenti cloud (Gsuite) con riferimento alle attività svolte in laboratorio di sala e cucina.

MATERIALI DIDATTICI E LIBRI DI TESTO

Appunti delle lezioni e link a tutorial sul web.

TIPOLOGIA E NUMERO DI VERIFICHE

Verifiche pratiche in laboratorio informatico.

ATTIVITÀ DI RECUPERO / INDIVIDUALIZZAZIONE E PERSONALIZZAZIONE

Attività di recupero individuali

Piano di lavoro individuale di: Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	Pagina 1/2	Rev. 0000
--	------------	-----------

PIANIFICAZIONE TEMPORALE DELLE UNITÀ DIDATTICHE (CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE)

UNITA'	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	PERIODO
Sistemi Operativi e File System	-Utilizzo di specifici sistemi operativi (Windows o Mac) o ambienti cloud (Gsuite)	Utilizzare i sistemi operativi e alcune loro specifiche applicazioni	Saper creare e gestire il proprio archivio digitale	Sett-giu
Excel	-Inserimento dati -Formattazione celle -Le funzioni somma, media ecc.. -Altre funzioni elementari -Analisi dati e grafici	Utilizzare il foglio elettronico per l'analisi economica delle attività	Saper personalizzare fogli elettronici	Sett -giu
Word	-Funzioni elementari -Formattazione -Inserimento tabelle	Utilizzare i software di scrittura per presentare le attività svolte in laboratorio	Saper personalizzare fogli di lettura	Sett - giu
PowerPoint	-Funzioni elementari -Formattazione -Inserimento tabelle	Utilizzare software per la presentazione di prodotti e attività con immagini e video	Saper personalizzare presentazioni	Sett - giu
Documenti condivisi	-Funzioni elementari -Formattazione -Inserimento tabelle	Utilizzare software per la presentazione di prodotti e attività con immagini e video	Saper lavorare in gruppo ed elaborare un documento condiviso relativo alle attività svolte durante le ore di cucina e di sala	Sett - giu

Il Docente
 Pivari Fabrizio

Noventa Padovana (PD), 30/10/2022