

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

Classe III sez.: A BES

**IIS ENZO FERRARI**

**Battipaglia**

ANNO SCOLASTICO

2024-2025

<b>DISCIPLINA:</b>	<b>FPP (ex ENO) Laboratorio Dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina – Copresenza con Scienze degli Alimenti</b>
<b>ASSE*:</b>	<b>Scientifico – Tecnologico Professionale</b>
<b>DOCENTE:</b>	<b>LA MARCA ANTONIO ROSARIO</b>
<b>CLASSE e SEZIONE:</b>	<b>III sez. A BES (ex Sala e Vendita)</b>
<b>ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:</b>	<b>2</b>
<b>DATA PRESENTAZIONE:</b>	<b>31/10/2024</b>

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI Osservazioni:
Medio-alto Medio <b>Medio-basso</b> Basso	Vivace <b>Tranquillo</b> Passivo Problematico	<b>19</b>
Strumenti utilizzati per l'analisi		
<input checked="" type="checkbox"/> test d'ingresso	<input checked="" type="checkbox"/> osservazione	<input checked="" type="checkbox"/> verifiche alla lavagna
<input checked="" type="checkbox"/> questionari	<input checked="" type="checkbox"/> dialogo	<input checked="" type="checkbox"/> Altro: Consultazione PFI

**LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO – ARGOMENTI:** *Tecnica di base, concetti di igiene e sicurezza alimentare, i processi e le procedure di lavoro.*

1° Livello (> 7,4) (ottimo)	2° Livello (da 6,5 a 7,4) (buono)	3° Livello da 5,5 a 6,4 (sufficiente)	4° Livello da 4,5 a 5,4 (mediocre)	5° Livello 4,5< (insufficiente)	6° Livello NC
Alunni N. 7	Alunni N.	Alunni N. 6	Alunni N. 2	Alunni N. 1	Alunni N.
7 %	%	37,50 %	12,50 %	6,25 %	%

**Media: 6,625**

## 2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

### 2.1 COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

Nella tabella che segue ciascun docente indichi l'asse culturale cui appartiene la propria disciplina e le competenze che si intendono sviluppare per l'anno scolastico in corso.

#### COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE

- ASSE CULTURALE DEI LINGUAGGI  ASSE CULTURALE MATEMATICO  
 ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO  ASSE CULTURALE STORICO-SOCIALE

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INDICATI DAL REGOLAMENTO (DECRETO 92/2018)  
COMPETENZE PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PROFILO UNICO DI INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA"

CODICE	Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA GENERALE (Allegato 1 Decreto 92/2018)
CG-1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
CG-2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
CG-3	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
CG-4	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
CG-5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
CG-6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
CG-7	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
CG-8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
CG-9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
CG-10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
CG-11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

CG-12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
-------	---

## COMPETENZE RELATIVE ALL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

### • Sono le competenze professionali delle UDA

- C1.** 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. \*
- C2.** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- C3.** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- C4.** 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.
- C5.** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- C6.** 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.
- C7.** 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.
- C8.** 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.
- C9.** 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.
- C10.** Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- C11.** 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 N.1 ( SCIENTIFICO TECNOLOGICO )**

*Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali CG-1*

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p>Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni.</p> <p>Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente.</p> <p>Gli aspetti fondamentali relativi al clima, all'ambiente naturale e i principali effetti dell'interazione con le attività umane L'ambiente con particolare riferimento agli aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le attività umane</p>	<p>Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.</p>

**COMPETENZA N.2 ASSE ( SCIENTIFICO TECNOLOGICO )**

*Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali CG-2*

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p>Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato.</p> <p>Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale.</p>	<p>Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.</p>

**COMPETENZA N.3 ( SCIENTIFICO TECNOLOGICO )**

*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 CG- 3*

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p>Le principali forme di energia e le leggi fondamentali alla base delle trasformazioni energetiche.</p> <p>Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti.</p> <p>Cicli biogeochimici fondamentali (ciclo dell'acqua, del carbonio)</p> <p>Aspetti basilari della dinamica endogena ed esogena della Terra</p> <p>I fattori fondamentali che determinano il clima</p>	<p>Acquisire una visione unitaria dei fenomeni geologici, fisici ed antropici che intervengono nella modellazione dell'ambiente naturale Comprendere gli elementi basilari del rapporto tra cambiamenti climatici ed azione antropica. Saper cogliere l'importanza di un uso razionale delle risorse naturali e del concetto di sviluppo responsabile</p> <p>Saper cogliere il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile</p>

**COMPETENZA N.4 ( SCIENTIFICO TECNOLOGICO )**

*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 CG- 4*

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
I modelli culturali che hanno influenzato e determinato lo sviluppo e i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti territoriali	Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e della cultura che hanno differenziato gli apprendimenti nei diversi contesti storici e sociali

**COMPETENZA N.5 ( SCIENTIFICO TECNOLOGICO )**

*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; CG- 5*

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
Informazioni, dati e codifica Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni. Elementi fondamentali dei sistemi informativi Tecniche di presentazione Tecniche di comunicazione Forme di comunicazione commerciale e pubblicità La rete Internet Funzioni e caratteristiche della rete Internet I motori di ricerca Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore	Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica

**COMPETENZA N.6 ( SCIENTIFICO TECNOLOGICO )**

*Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento; CG- 6*

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
-------------------	-----------------

<p>Informazioni, dati e codifica</p> <p>Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni</p> <p>Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni</p> <p>Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</p> <p>La rete Internet</p> <p>Funzioni, caratteristiche e principali servizi della rete Internet</p> <p>I motori di ricerca</p> <p>Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità</p> <p>Dispositivi e applicazioni di salvataggio e ripristino di dati</p> <p>Strumenti per la compressione dei dati</p> <p>I sistemi di archiviazione "Cloud"</p>	<p>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni</p> <p>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati</p> <p>Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni</p>
---	---

**COMPETENZA N.7 ( SCIENTIFICO TECNOLOGICO )**

*Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo. CG- 7*

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p>Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive</p> <p>Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo.</p> <p>Le caratteristiche ritmiche del movimento.</p>	<p>Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali</p> <p>Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento</p>

**COMPETENZA N.8 ( SCIENTIFICO TECNOLOGICO )**

*Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. CG- 8*

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
-------------------	-----------------

<p>Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali</p> <p>Metodi per la scomposizione del progetto in attività e task</p> <p>Strumenti e metodi di monitoraggio di un progetto.</p> <p>Normative di settore nazionali e comunitarie sulla sicurezza personale e ambientale Certificazioni aziendali relative a qualità, ambiente e sicurezza</p> <p>Strumenti e metodi dell'analisi statistica: frequenze, indicatori centrali e di dispersione, correlazione, regressione lineare, rappresentazioni tabellari e grafiche</p> <p>Sistema informativo e sistema informatico Servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale</p> <p>Software applicativi per la produzione di documenti multimediali (word processor, presentazione, grafica)</p> <p>Il foglio elettronico per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati di produzione, qualità, marketing, commerciali 19 Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni</p>	<p>Individuare le principali strutture e funzioni aziendali</p> <p>Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto</p> <p>Individuare gli eventi, le attività e descrivere il ciclo di vita di un progetto</p> <p>Utilizzare la documentazione tecnica di progetto</p> <p>Applicare le normative sulla sicurezza personale e ambientale</p> <p>Utilizzare le tecniche dell'analisi statistica nel controllo della produzione di beni e servizi</p> <p>Raccogliere, archiviare, utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali</p> <p>Utilizzare le funzioni di accesso/interrogazione/modifica di un DBMS</p>
---	--

**COMPETENZA N.9 ( SCIENTIFICO TECNOLOGICO )**

*Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio CG-9*

**CONOSCENZE**

**ABILITA'**

<p>Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus).  I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine.  L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO2.  Caratteristiche delle energie rinnovabili. Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope.  Informazioni, dati e codifica.  Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni.  Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni.  Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni.  Strumenti per la comunicazione: e-mail, forum, social networks, blog, wiki  Certificazione dei prodotti e dei processi. Enti e soggetti preposti alla prevenzione.  Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori.  Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro.  Documento di valutazione del rischio  Norme tecniche e leggi sulla prevenzione incendi.</p>	<p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.  Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili. Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni.  Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi.  Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della salvaguardia dell'ambiente.  Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.  Valutare l'impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connessi all'uso di dispositivi tecnologici.</p>
---	---

<http://nuoviprofessionali.indire.it/wp-content/uploads/2019/10/Allegato-B.pdf> (Risultati di Apprendimento Intermedi del Profilo di Uscita dei Percorsi di Istruzione Professionale Decreto 24 maggio 2018, n.92)

**3 - OBIETTIVI COGNITIVO - FORMATIVI DISCIPLINARI**

**MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO**

Modulo I. (titolo)

UDA di riferimento:

**UDA - I prodotti vegetali**

<p><b>I prodotti ortofrutticoli</b></p> <p><b>(1,2,4,7)</b></p> <p>Legumi-ortaggi-frutta</p>	<p>Definizione merceologica enorme di legge</p> <p>Struttura, composizione chimica e ruolo nutritivo</p> <p>La filiera ortofrutticola</p> <p>Metodi di conservazione</p> <p>Etichettatura</p> <p>Eccellenze del territorio</p> <p><i>Approfondimenti:</i></p> <p>Stagionalità dei prodotti</p> <p>Fitocomposti</p> <p>I cinque colori del benessere</p> <p>I centrifugati</p> <p>I funghi e le alghe</p>	<p>Conoscere le caratteristiche di qualità merceologica dei prodotti ortofrutticoli</p> <p>Riconoscere i prodotti ortofrutticoli e la stagionalità</p> <p>Conoscere il ruolo nutritivo di frutta e verdura</p> <p>Individuare i punti critici di contaminazione della filiera.</p> <p>Conoscere alcune eccellenze del territorio</p>
--	--	--

<p><b>Cereali e derivati</b></p> <p><b>(1,2,4,5,7)</b></p>	<p>Definizione merceologica enorme di legge</p> <p>Ruolo nutritivo</p> <p>Processo produttivo Cenni di panificazione</p> <p>Metodi di conservazione</p> <p>Etichettatura</p> <p>Eccellenze del territorio</p> <p><i>Approfondimenti:</i> Gli allergeni e la celiachia</p>	<p>Conoscere il ruolo nutritivo dei cereali</p> <p>Conoscere i metodi di conservazione e le principali fonti di contaminazione</p> <p>Comprendere le trasformazioni ad opera dei lieviti nella panificazione</p>
<p><b>UDA - I derivati animali</b></p>		

<p><b>Il latte e lo yogurt (1,2,4,7)</b></p>	<p>Definizione merceologica e norme di legge</p> <p>Struttura, composizione chimica e ruolo nutritivo</p> <p>Processo produttivo</p> <p>Ruolo della fermentazione batterica</p> <p>Metodi di conservazione</p> <p>Etichettatura</p> <p><i>Approfondimenti:</i> Le centrali del latte e i requisiti sanitari del latte crudo</p>	<p>Conoscere la composizione chimica</p> <p>Conoscere il ruolo nutritivo del latte e dello yogurt</p> <p>Conoscere i metodi di conservazione</p> <p>Comprendere le trasformazioni nutrizionali ad opera dei batteri</p>
--	---	---

<p><b>I prodotti caseari</b> <b>(1,2,4,7)</b></p>	<p>Definizione merceologica enorme di legge Struttura, composizione chimica e ruolo nutritivo Processo produttivo Metodi di conservazione Etichettatura Eccellenze del territorio</p> <p><i>Approfondimenti:</i> Produzione di Yogurt e formaggio</p>	<p>Conoscere i criteri di classificazione dei formaggi</p> <p>Conoscere il ruolo nutritivo dei formaggi</p> <p>Comprendere le trasformazioni nutrizionali</p> <p>Conservare e servire i formaggi</p> <p>Conoscere alcune eccellenze del territorio</p>
---	---	--

<p><b>UDA - Grassi e alimenti accessori</b></p>		
<p><b>I grassi alimentari</b> <b>(1,2,4,7)</b></p> <p>Olio e grassi animali</p>	<p>Definizione merceologica enorme di legge Struttura, composizione chimica e ruolo nutritivo Processo produttivo Metodi di conservazione Etichettatura Eccellenze del territorio</p> <p><i>Approfondimenti:</i> Analisi sensoriale dell'olio evo</p>	<p>Conoscere i criteri di classificazione degli oli</p> <p>Conoscere il ruolo nutritivo dei grassi</p> <p>Conoscere le differenze dei processi produttivi dei grassi</p> <p>Conservazione ed etichettatura</p> <p>Conoscere alcune eccellenze del territorio</p>

<p><b>Alimenti accessori</b> <b>(1,2,4,7)</b></p> <p>Sale- Aceto</p> <p>Erbe aromatiche Spezie</p>	<p>Definizione merceologica enorme di legge Metodi di conservazione Etichettatura Eccellenze del territorio (Aceto balsamico)</p> <p><i>Approfondimenti:</i> Analisi sensoriale di erbe aromatiche e spezie alternative all'uso del sale in cucina</p>	<p>Conoscere le caratteristiche del sale e l'uso corretto in cucina</p> <p>Conoscere le caratteristiche dell'aceto e dell'aceto balsamico</p> <p>Saper distinguere spezie ed erbe aromatiche</p>
--	--	--

**UDA - Le bevande**

<p><b>Le bevande alcoliche</b> (1,2,4,7)</p> <p>Vino- Vini speciali</p> <p>Birra- Distillati</p> <p>Liquori</p>	<p>Definizione merceologica enorme di legge</p> <p>Struttura, composizione chimica e ruolo nutritivo</p> <p>Processo produttivo</p> <p>Metodi di conservazione</p> <p>Etichettatura</p> <p>Eccellenze del territorio</p> <p><i>Approfondimenti:</i> Effetti dell'alcol sull'organismo</p>	<p>Descrivere le principali fasi della produzione del vino e della birra</p> <p>Classificare i vini, la birra e i superalcolici</p> <p>Conoscere alcune eccellenze del territorio</p> <p>Comprendere la relazione tra consumo di bevande alcoliche e salute</p>
<p><b>Le bevande analcoliche e nervine</b> (1,2,4,7)</p> <p>Acque imbottigliate*</p> <p>Caffè- Tè - Cioccolata</p>	<p>Definizione merceologica enorme di legge</p> <p>Struttura, composizione chimica e ruolo nutritivo</p> <p>Processo produttivo</p> <p>Metodi di conservazione</p> <p>Etichettatura</p> <p>Eccellenze del territorio</p> <p><i>Approfondimenti:</i> Analisi sensoriale del cioccolato</p>	<p>Conoscere i requisiti delle acque potabili</p> <p>Riconoscere le diverse acque minerali attraverso la lettura delle etichette</p> <p>Conoscere le caratteristiche generali del caffè, del tè e del cioccolato</p> <p>Spiegare l'azione esercitata dalle bevande nervine sull'organismo umano</p>

**UDA - Prodotti animali, ittici e uova**

<p><b>Le uova</b> (1,2,4,7)</p>	<p>Definizione merceologica enorme di legge</p> <p>Struttura, composizione chimica e ruolo nutritivo</p> <p>Metodi di conservazione</p> <p>Etichettatura</p>	<p>Conoscere i principali fattori di rischio microbiologico della filiera</p> <p>Conoscere il valore nutritivo delle uova</p> <p>Saper leggere un'etichetta</p>
-------------------------------------	--	---

<p><b>Carne e salumi</b> <b>(1,2,4,7)</b></p>	<p>Definizione merceologica enorme di legge Ruolo nutritivo Processo produttivo Metodi di conservazione Etichettatura Eccellenze del territorio</p> <p><i>Approfondimenti:</i> I salumi</p>	<p>Conoscere la classificazione delle carni in base al colore</p> <p>Conoscere i principali fattori di rischio microbiologico della filiera</p> <p>Saper classificare i principali salumi</p> <p>Conoscere il valore nutritivo</p> <p>Conoscere alcune eccellenze del territorio</p>
<p><b>I prodotti ittici</b> <b>(1,2,4,7)</b></p>	<p>Definizione merceologica e norme di legge Ruolo nutritivo Metodi di conservazione Etichettatura</p> <p><i>Approfondimenti:</i> I pesci di lago</p>	<p>Conoscere le principali specie ittiche</p> <p>Conoscere i principali fattori di rischio microbiologico della filiera</p> <p>Conoscere il valore nutritivo</p>
<p><b>Enogastronomia locale e itinerari locali</b> <b>(7, 8, 11)</b></p>	<p>Itinerari enogastronomici sul territorio locale e delle province limitrofe</p>	<p>Conoscere alcune eccellenze del territorio</p>

UDA approvate dal cdc in data: 15/10/2024

<i>Classi III ASA</i>
<b>La Birra...una storia millenaria</b>
<b>“Alcol...più sai meno rischi”</b>
<b>International Breakfast...una colazione a 5 stelle</b>
<b>LA CONOSCENZA È SICUREZZA. LA GARANZIA DELLA SICUREZZA (PCTO)</b>

<b>METODOLOGIA</b>		
<b>Mediazione didattica(metodi)</b>	<b>Soluzioni organizzative(Mezzi)</b>	<b>Spazi</b>
<b>Flipped Classroom</b>	<b>Testi</b>	<b>Aula</b>
<b>Debate</b>	<b>Lavagna</b>	<b>Aula virtuale</b>
<b>Peer To Peer</b>	Vocabolari	Aula multimediale
<b>Cooperative Learning</b>	Materiale in fotocopia	<b>Spazi laboratoriali</b>
Didattica breve	Giornali	Azienda Istituto
<b>Lezione Frontale</b>	<b>Supporti multimediali</b>	<b>Visite guidate</b>
Lettura ed interpretazione del testo	Stage	Altro (specificare)
Lezione introduttiva	Altro (specificare)	
<b>Approfondimento disciplinare contestualizzazione del problema</b>		
Attività laboratoriale		
<b>Costruzione di mappe/schemi</b>		
<b>Utilizzo delle fonti (indicare quali)</b>		
Analisi critica		
<b>Lavori di gruppo</b>		
- Eterogenei al loro interno		
- Per fasce di livello		
Tutoraggio		
Altro: specificare		

<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>	
<b>Libro di Testo</b>	<b>X</b>
<b>Risorse digitali libro di testo</b>	<b>X</b>
<b>Risorse digitali in rete (link, videolezioni, mappe)</b>	<b>X</b>
<b>App Google: (specificare quali)</b>	<b>X</b>
<b>Testi didattici di supporto</b>	<b>X</b>
<b>Chat WhatsApp</b>	<b>X</b>
Stampa specialistica	
<b>Materiali autoprodotti dall'insegnante</b>	<b>X</b>
<b>Scheda predisposta dall'insegnante</b>	<b>X</b>
<b>App Case Editrici</b>	<b>X</b>
<b>Personale Computer</b>	<b>X</b>
<b>Tablet</b>	<b>X</b>
Sussidi audiovisivi	
Film	
Documentario	

<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>
----------------------------------

- Prove autentiche**
- Prova esperta
- Analisi del testo legislativo
- Prove pratiche**
- Esercitazioni di gruppo**

**Verifiche scritte**

- Quesiti**
- Vero/falso**
- Scelta**
- multipla**
- Restituzione elaborati**
- corretti/feedback Test on line**
- (Google Moduli, Altro)**
- App didattiche (Geogebra, Coogle, Kahoot, Padlet..altro)
- Presentazioni (PPT, Relazioni, Altro)**
- Laboratori  
virtualiAltro  
(specificare)

**Verifiche orali**

**Interrogazione**

**Intervento**

**Dialogo**

**Discussione**

**Ascolto**

Altro:

## INDICATORI DI VALUTAZIONE AI FINI DELLA CERTIFICAZIONE

<b>LIVELLO</b>	<b>DESCRITTORI (livelli di padronanza)</b>
<b>0 (insufficiente)</b>	
<p style="text-align: center;"><b>1 (base)</b></p> <p>Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Parziale</b></li> <li>2. <b>Basilare</b></li> <li>3. <b>Adeguito</b></li> <li>4. <b>Eccellente</b></li> </ol>
<p style="text-align: center;"><b>2 (intermedio)</b></p> <p>Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Parziale</b></li> <li>2. <b>Basilare</b></li> <li>3. <b>Adeguito</b></li> <li>4. <b>Eccellente</b></li> </ol>
<p style="text-align: center;"><b>3 (avanzato)</b></p> <p>Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Saper proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Parziale</b></li> <li>2. <b>Basilare</b></li> <li>3. <b>Adeguito</b></li> <li>4. <b>Eccellente</b></li> </ol>

<p><b>Livello avanzato</b></p>	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in piena autonomia.          Relativamente agli obiettivi prefissati per il triennio: Utilizza con sicurezza / Padroneggia i metodi di osservazione e di analisi ai fini della organizzazione delle procedure e approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative alle diverse tipologie di cucina, di clientela, della stagionalità, delle risorse del territorio e del mercato.          Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. Utilizza linguaggio specifico e approfondisce autonomamente.          Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti.</p>
<p><b>Livello intermedio</b></p>	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera corretta / autonoma.          Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità e spesso / qualche volta approfondisce.          Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici di media complessità in maniera corretta / con sicurezza. Interpreta e utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico ma con poca sicurezza / correttamente ma non approfondisce</p>
<p><b>Livello base</b></p>	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera accettabile.          Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità anche se non approfondisce.          Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici in maniera appropriata ma non indaga appieno le ulteriori soluzioni possibili.          Non interpreta abbastanza e non utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico</p>
<p><b>Iniziale</b></p>	<p>Solo opportunamente guidato sa gestire gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro / Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera inadeguata.          Solo opportunamente guidato utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi semplici ma nuovi /          Utilizza quasi tutti i metodi di osservazione indispensabili ai fini della soluzione di problemi nuovi ma semplici in modo errato. conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi ai diversi casi pratici in maniera inadeguata          Conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici ma in maniera lacunosa / inappropriata.          Interpreta, utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico in maniera lacunosa / inappropriata</p>

<b>STRATEGIE DI RECUPERO</b>		<input type="checkbox"/> <b>Valutazione ed analisi dei test d'ingresso, di quelli intermedi del I e II periodo</b> <input type="checkbox"/> <b>Corsi di recupero e rafforzamento</b> <input type="checkbox"/> <b>Rallentamento didattico</b> <input type="checkbox"/> <b>Studio assistito in classe</b> <input type="checkbox"/> <b>Sportello didattico</b>
<b>BES (Bisogni Educativi Speciali)</b>		Saranno individuati Piani Educativi Personalizzati dai Consigli di classe, così come definito nel Piano di Inclusione previsto dal dlgs 66/2017
<b>Misure dispensative/compensative e ove dovesse occorrere un caso di DSA L.170</b>		Si adotteranno (a seconda del caso) le seguenti misure: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Dispensare dai compiti a casa o in classe;</b></li> <li>• <b>Dispensare dalla lettura in classe ad alta voce;</b></li> <li>• <b>Dispensare dall'esercizio scritto;</b></li> <li>• <b>Dispensare da test a tempo;</b></li> <li>• <b>Compensare assegnando un maggior tempo per lo svolgimento di una prova;</b></li> <li>• <b>Compensare con materiale predisposto dal docente;</b></li> <li>• <b>Compensare con l'ausilio del compagno affidabile e generoso (peer to peer);</b></li> <li>• <b>Compensare esigendo solo risposta orale;</b></li> <li>• <b>Compensare con adeguati mezzi multimediali;</b></li> <li>• <b>Sintonizzatore vocale, domande con risposte a scelta o vero/falso, mappe concettuali, utilizzo di Lim in tutte le sue applicazioni.</b></li> </ul>

La presente programmazione è suscettibile di modifiche o integrazioni nel corso dell'anno scolastico, in considerazione dei ritmi di apprendimento, degli interessi emersi e del tempo effettivamente a disposizione.

Battipaglia, 31/10/2024

Prof. Antonio Rosario La Marca

