



I.I.S.
"E. Ferrari"

Battipaglia (SA)

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

A.S. 2023-2024 / 2024-2025

DISCIPLINA:	L.S.A.T.
ASSE*:	SCIENTIFICO - TECNOLOGICO
DOCENTE:	CIUCCIO DONATELLA
CLASSE e SEZIONE:	2^ B IPSEO A
ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:	3
DATA PRESENTAZIONE:	02/11/2024

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
<input type="checkbox"/> Livello della classe	<input type="checkbox"/> Comportamento	N.° ALLIEVI Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto	<input type="checkbox"/> Vivace	24
<input type="checkbox"/> Medio	<input type="checkbox"/> Tranquillo	
<input type="checkbox"/> Medio-basso	<input type="checkbox"/> Passivo	
<input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Problematico	
Strumenti utilizzati per l'analisi	<input type="checkbox"/> osservazione	<input type="checkbox"/> verifiche alla lavagna
<input type="checkbox"/> test d'ingresso	<input type="checkbox"/> dialogo	<input type="checkbox"/> Altro _____
<input type="checkbox"/> questionari		

LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO – ARGOMENTI: Trattandosi di classe prima, per le materie di indirizzo le "Prove d'ingresso" sono state meramente conoscitive. Il livello di profitto in ingresso è stato assegnato ponendo gli allievi su base media.

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. 3	Alunni N. 4	Alunni N. 2	Alunni N. 1	Alunni N. 1	Alunni N. 6
27,27%	36,36%	18,18%	9,09%	9,09%	%

Media Totale: (La media totale riportata non rappresenta in assoluto il livello di partenza della classe).

UDA:

- ✓ **UDA 1:** Cucinare che passione, ma con le giuste tecniche di cottura 38 h
- ✓ **UDA 2:** 0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano (0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata) 39 h
- ✓ **UDA 3:** Riciclo e spreco alimentare 32 h
- ✓ **UDA 4:** L'oro nero nel Bar Pasticceria 34 h

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA
2.1 COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA TRASVERSALI
DA PERSEGUIRE A CONCLUSIONE DELL'OBBLIGO SCOLASTICO

AMBITO DI RIFERIMENTO	COMPETENZE CHIAVE da conseguire a fine obbligo scolastico	CAPACITA' (Ogni docente indichi le capacità che si intendono sviluppare in modo particolare nell'A.S. in corso)
COSTRUZIONE DEL SE'	Imparare a imparare competenza imprenditoriale competenza in materia di cittadinanza	Essere capace di: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> organizzare e gestire il proprio apprendimento <input type="checkbox"/> utilizzare un proprio metodo di studio e di lavoro <input type="checkbox"/> elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione
RELAZIONE CON GLI ALTRI	Competenza sociale Consapevolezza Competenza digitale	Essere capace di : <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e di complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. <input type="checkbox"/> Lavorare, interagire con gli altri in precise e specifiche attività collettive.
RAPPORTO CON LA REALTA' NATURALE E SOCIALE	Risolvere problemi Individuare collegamenti e relazioni Acquisire /interpretare l'informazione ricevuta	Essere capace di : <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> comprendere, interpretare ed intervenire in modo personale negli eventi del mondo <input type="checkbox"/> costruire conoscenze significative e dotate di senso <input type="checkbox"/> esplicitare giudizi critici distinguendo i fatti dalle operazioni, gli eventi dalle congetture, le cause dagli effetti

2.2 COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

DA PERSEGUIRE A CONCLUSIONE DELL'OBBLIGO SCOLASTICO

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 SCIENTIFICO TECNOLOGICO

ASSE CULTURALE MATEMATICO

ASSE CULTURALE STORICO-SOCIALE

<p>Competenze disciplinari del Biennio <i>Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti</i></p>	<p><i>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-1</i></p> <p><i>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-2</i></p> <p><i>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- 3</i></p> <p><i>4. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di</i></p>
	<p><i>studio, ricerca e approfondimento CG-6</i></p> <p><i>5. 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</i></p>

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze e abilità)

COMPETENZA N.1 (ASSE 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

CONOSCENZE	ABILITA'
Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente 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	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.

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

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

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

CONOSCENZE	ABILITA'
Le principali forme di energia e le leggi fondamentali alla base delle trasformazioni energetiche Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti Cicli biogeochimici fondamentali (ciclo dell'acqua, del carbonio) Aspetti basilari della dinamica endogena ed esogena della Terra. I fattori fondamentali che determinano il clima	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 Saper cogliere il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZA N.4 (SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento CG-8

CONOSCENZE	ABILITA'
Informazioni, dati e codifica Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni 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 La rete Internet Funzioni, caratteristiche e principali servizi della rete Internet I motori di ricerca Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità Dispositivi e applicazioni di salvataggio e ripristino di dati Strumenti per la compressione dei dati I sistemi di archiviazione "Cloud"	Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni

COMPETENZA N.5 (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'****Nota:** aggiungere una tabella per ogni ulteriore competenza

<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>
--	---

(Si adottano gli obiettivi in termini di competenze, abilità/capacità, conoscenze già definiti dal Dipartimento Disciplinare e declinati all'interno di ciascun Modulo).

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
Modulo 1. (titolo)
UDA di riferimento:

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
Modulo 2. (titolo)
UDA di riferimento:

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
Modulo 3. (titolo)
UDA di riferimento:

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
Modulo 4. (titolo)
UDA di riferimento:

SI VEDA IL SOTTOINDICATO RIFERIMENTO

ASSE SCIENTIFICO PROFESSIONALE		MATERIE AFFERENTI:	
CLASSI		LABORATORIO ENOGASTRONOMIA	
I-II		LABORATORIO DI SALA	
		LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
		SCIENZE DEGLI ALIMENTI	
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	Contenuti Essenziali (per materie afferenti) (a cura dei docenti delle discipline)
<p>C1 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</p> <p>C2 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.</p>	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.</p> <p>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i>.</p> <p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento</p> <p>Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le professioni dell'enogastronomia • Igiene e sicurezza sul lavoro • Tecniche e cultura gastronomica • L'igiene in cucina e l'HACCP • Le basi di cucina 	<p>LABORATORIO ENO:</p> <p><i>I anno</i> 1. Il mondo della ristorazione</p> <p>1. Storia e tendenze della cucina</p> <p>1. La civiltà della cucina</p> <p>2. Stili di cucina: la cucina classica</p> <p>3. La cucina creativa</p> <p>4. La cucina nazionale</p> <p>5. Le cucine alternative</p> <p>6. Le cucine etniche</p> <p>2. Le aziende della ristorazione</p> <p>1. La ristorazione tradizionale</p> <p>2. La neoristorazione</p> <p>3. La ristorazione collettiva</p> <p>3. Il personale</p> <p>1. L'organizzazione del personale</p> <p>2. Gli addetti del reparto cucina</p> <p>3. Comportamento ed etica professionale</p> <p>4. La prevenzione degli infortuni</p> <p>1. La tutela della salute e della sicurezza</p> <p>2. La segnaletica di sicurezza e il primo soccorso</p> <p>2. Organizzazione della cucina: la struttura</p> <p>1. L'ambiente di cucina</p> <p>1. La struttura del reparto</p> <p>2. Aree e fasi di lavoro</p> <p>2. Le attrezzature</p> <p>1. La grande attrezzatura</p> <p>2. La piccola attrezzatura</p> <p>3. Sicurezza e salubrità: ambienti e attrezzature</p> <p>3. Organizzazione della cucina: le materie prime</p> <p>1. I prodotti di base</p> <p>1. La classificazione degli alimenti</p> <p>2. Il latte e i latticini</p> <p>3. Le uova</p> <p>4. I cereali</p>

<p>C3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</p> <p>Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	<p>ENO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distinguere i menù dalla carta. • Redigere menù semplici. • Comprendere che le ricette nel tempo si evolvono. • operazioni preliminari di preparazione delle carni. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Erbe aromatiche e spezie 1. Le principali erbe aromatiche e le spezie 3. I condimenti e i prodotti ausiliari 1. I principali condimenti 2. I prodotti ausiliari 4. L'igiene degli alimenti 1. La sicurezza igienica degli alimenti 2. L'autocontrollo alimentare 4. In laboratorio: il lavoro di cucina 1. Le lavorazioni preliminari 1. L'ingresso in laboratorio 2. La produzione 3. Pulizia e lavaggio degli alimenti 4. Le operazioni di taglio 5. Sicurezza e salubrità: la preparazione 2. La cottura e la distribuzione 1. La cottura 2. Il mantenimento 3. Sicurezza e salubrità: cottura e mantenimento 4. La presentazione dei piatti al cliente 5. Il ripristino del laboratorio 5. Le basi di cucina e le salse 1. I fondi di cucina e altre preparazioni di base 1. Principali preparazioni di base 2. Altre preparazioni di base 2. Le salse 1. Salse di base e salse derivate 2. Salse emulsionate 6. Impasti di base e antipasti 1. Gli impasti di base 1. Classificazione 2. Preparazione e conservazione 2. Gli antipasti 1. Classificazione e servizio 2. Le tipologie di antipasti 7. I primi piatti 1. Le minestre 1. Le tipologie di minestre 2. I primi piatti asciutti 1. La pasta 2. La cottura e il servizio della pasta 3. Il riso 4. Altri primi piatti asciutti 8. I piatti di mezzo: uova e pesce 1. Le uova 1. I piatti a base di uova
--	---	---	---

C4 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

- Saper cuocere diversi tipi di carne col metodo più adatto.
- Realizzare piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni
- Applicare le normative sulla sicurezza igienica
- Lavorare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza

Indicare i criteri per un'alimentazione sana ed equilibrata in relazione al benessere fisico.

- **Classificazione e metodi di cottura dei prodotti ittici**
- **Le tecniche di cottura più adatte ai diversi prodotti ittici**
- **Realizzare piatti a base di prodotti ittici e presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche**
- **I metodi di cottura delle uova**
- **Le tecniche di preparazione delle**

- 2. I prodotti ittici
- 1. I pesci
- 2. Crostacei e molluschi
- 3. Sicurezza e salubrità: la conservazione
- 4. Uso in cucina
- 9. La carne
- 1. Le caratteristiche della carne
- 1. Classificazione
- 2. Costituenti della carne e uso in cottura

II anno

I METODI DI COTTURA

- 1) La cottura e i suoi effetti sugli alimenti
- 2) I metodi di cottura.
- 3) Compendio delle tecniche di cottura

Il menù, la ricetta e il piatto.

- 1) La classificazione del menu e le tre funzioni principali: tecnica, informativa e promozionale
- 2) I momenti di servizio
- 3) La costruzione del menu: scelta dei piatti, stile e veste grafica, informazioni obbligatorie

LA CARNE

- 1) Le caratteristiche della carne.
- 2) La filiera produttiva
- 3) La carne bovina.
- 4) La carne suina.
- 5) La carne di ovini e caprini.
- 6) La carne degli animali da cortile.
- 7) Selvaggina e cacciagione.
- 8) Il quinto quarto e le interiora.
- 9) Lavorazioni preliminari e metodi di cottura.
- 10) Realizzazione di piatti in laboratorio

I PRODOTTI ITTICI

IL LATTE E I DERIVATI

LE UOVA IN CUCINA

LE BASI DELLA PASTICCERIA

Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito

Principi di scienze e tecnologie alimentari

Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti

Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti

Tecniche di presentazione e decorazione

Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari

- *Risultati di apprendimento percorso quinquennale ex decreto n.92 del 24/05/2018, allegato 2 G*

uova

- **Realizzare piatti a base di uova per la prima colazione e come piatti di mezzo**
- **Caratteristiche e impiego delle basi in uso in pasticceria**
- **Tecniche di preparazione di paste, creme e preparazioni complementari**
- **Realizzare le preparazioni di base in funzione del loro utilizzo finale**

I ANNO LABORATORIO DI SALA

Conoscere gli aspetti salienti della professione e le fondamentali norme di comportamento.

b) Conoscere gli organigrammi della brigata e sapersi collocare.

c) Aver compreso gli sbocchi professionali nel settore della ristorazione.

d) Acquisire una buona conoscenza della sala ristorante.

e) Conoscere i principali aspetti igienici, di sicurezza sul lavoro e i primi interventi di soccorso

I ANNO LABORATORIO ACCOGLIENZA

Il fenomeno turistico, la domanda e l'offerta; Principali strutture ricettive, pubblici esercizi e figure professionali;

La suddivisione in settori dei reparti d'albergo e di altre aziende dell'ospitalità, le attrezzature presenti e le relative figure professionali;

Le attrezzature di laboratorio;

Utensili ed attrezzature in uso nei reparti;

Corrette operazioni di funzionamento delle attrezzature;

Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro;

Normative di pubblica sicurezza e di tutela della privacy per le aziende ricettive;

La comunicazione verbale e non verbale;

II ANNO

Il lavoro in gruppo e in ambito professionale. Le operazioni del ciclo cliente: fase ante o della prenotazione.

Gli arrangiamenti alberghieri,

La differenziazione dei prezzi (tipologia di camera, stagionalità, ecc.);

Elementi base di menu.

La scheda di prenotazione, la ricevuta di caparra,

il planning, la rooming list;
La fase in.
La fase di check-in.
L'accoglienza.
L'arrivo del cliente prenotato e non prenotato.
La scheda di notifica. Il modello Istat C/59.
Il soggiorno del cliente.
La maincourante o giornale d'albergo
La fase out. La post check out del cliente.
La ricevuta fiscale e la fattura.
Scorporo dell'Iva.
Calcolo della commissione sui vari tipi di voucher.
Le modalità di pagamento.

I ANNO

SCIENZE DEGLI ALIMENTI: Nozioni basilari di chimica. I Macro e Micronutrienti. Nozioni basilari su virus, batteri e funghi microscopici.
L'igiene nella ristorazione, HACCP. L'acqua e le bevande nervine.

II ANNO

L'importanza dell'educazione alimentare per poter seguire un'alimentazione equilibrata anche per scongiurare malnutrizioni.
Nozioni sull'apparato digerente. Le piramidi alimentari come modelli di un'alimentazione sana ed equilibrata, Alcune malattie legate ad una cattiva alimentazione. Saper leggere un'etichetta.

4 - OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA

- ✓ Avere rispetto di sé e degli altri.
 - ✓ Rispettare le regole più elementari della buona educazione.
 - ✓ Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.
 - ✓ Imparare a intervenire nel momento opportuno.
- ✓ Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.
 - ✓ Prendere sicurezza di sé nell'ambito della disciplina e della futura professione.
 - ✓ Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.
 - ✓ Collaborare con il gruppo.
- ✓ Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)
 - ✓ Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.
 - ✓ Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.
 - ✓ Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.
 - ✓ Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.
 - ✓ Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.

- CONOSCENZE

Modulistica elementare alberghiera; Elementi base di corrispondenza alberghiera;
Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza;
Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e assistenza clienti;
Tecniche di comunicazione professionale; Le operazioni del ciclo cliente;
Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano;
Gli arrangiamenti alberghieri; La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere;
La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità;
Il conto cliente; Elementi di base di vendita e assistenza clienti;
Le agenzie di Intermediazione e i diversi contratti di vendita

5 - TIPOLOGIA DI GESTIONE DELL'INTERAZIONE CON GLI ALUNNI NELLA DIDATTICA A DISTANZA

(specificare la modalità di interazione, possono essere barrate più modalità e più voci)

Modalità asincrona (trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante)

- Registro elettronico Argo scuola next
- Videolezioni
- Audiolezioni
- Gruppo Whatsapp di classe
- Piattaforma G-suite For Educational;
- Piattaforme collegate con i libri di testo;
- Restituzione elaborati corretti
- Altro (specificare)

❖ **Modalità sincrona** (interazione immediata tra l'insegnante e gli alunni di una classe, previo accordo sulla data e sull'ora del collegamento).

- Piattaforma suggerita dall'Istituto : Hangouts Meet – G. Suite
- Altro (specificare)

○ TEMPI

(indicare la frequenza con cui si tengono le attività nella DaD)

- tutti i giorni
- una o due a settimana secondo l'orario ordinario delle lezioni
- altro

6 - METODOLOGIA

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

6 STRUMENTI DI LAVORO	
Libro di Testo	x
Risorse digitali libro di testo	x
Risorse digitali in rete (link, videolezioni, mappe)	x
App Google: (specificare quali)	YOUTUBE
Testi didattici di supporto	x
Chat WhatsApp	x
Stampa specialistica	
Materiali autoprodotti dall'insegnante	x
Scheda predisposta dall'insegnante	x
App Case Editrici	
Personale Computer	x
Tablet	x
Sussidi audiovisivi	
Film	
Documentario	
Filmato didattico	x
Video-registrazioni	x
Altro: (specificare) Attività di lavoro in sintesi fornito dal docente	x

7 - Valutazione e verifica

7.1 – Strumenti di verifica

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

Verifiche scritte

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

Verifiche orali

- Interrogazione**
- Intervento**
- Dialogo**
- Discussione**
- Ascolto**
- Altro**

7.2. INDICATORI DI VALUTAZIONE AI FINI DELLA CERTIFICAZIONE

LIVELLO	DESCRITTORI (livelli di padronanza)
0 (insufficiente)	
1 (base) Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	1. Parziale 2. Basilare 3. Adeguato 4. Eccellente
2 (intermedio) Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite	1. Parziale 2. Basilare 3. Adeguato 4. Eccellente
3 (avanzato) Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli	1. Parziale 2. Basilare 3. Adeguato 4. Eccellente

SI VEDA TABELLA SEGUENTE

<p>Livello avanzato</p>	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in piena autonomia. Relativamente agli obiettivi prefissati per il biennio: 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 clientela e mercati. / padronanza. Interpreta e utilizza in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. Utilizza linguaggio specifico e approfondisce se guidato / autonomamente. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti.</p>
<p>Livello intermedio</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>Livello base</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>Iniziale</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>

8 – Rubriche valutative degli apprendimenti

Competenze dell'asse

Rubriche valutative dell'asse: VEDI FORMAT - SITO SCUOLA -

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

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.

DATA: 02/11/2024

F.to: *Prof.ssa Donatella Ciuccio.*