



	UDA/MODULI	INSEGNAMENTI/ASSI COINVOLTI	COMPIITI DI REALTA' E PRODOTTI	COMPETENZE	SAPERI ESSENZIALI	DURATA
--	------------	-----------------------------	--------------------------------	------------	-------------------	--------

	UDA/MODULI	INSEGNAMENTI/ASSI COINVOLTI	COMPIITI DI REALTA' E PRODOTTI	COMPETENZE	SAPERI ESSENZIALI	DURATA
1	1.1 <b>UDA DI ASSE</b>  <b>EATING AND DRINKING</b>	FRANCESE, INGLESE, LABORATORIO DI SETTORE	Cartellone, power point	<b>Competenza Intermedia CG5:</b> L4.	<b>Conoscenze</b> Gli ingredienti <b>Abilità</b> Saper riconoscere gli ingredienti nelle ricette. Conoscere i vocaboli relativi al cibo e alle bibite.	<b>Ottobre- Gennaio</b>

**COMPETENZA IN USCITA :**

**CG-1 CG-4 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.

**Competenza chiave di cittadinanza trasversale:**1-2-4-5-6

2	1.2 <b>UDA DI ASSE</b>  <b>LE VIE DEL GUSTO</b>	FRANCESE, INGLESE, LABORATORIO DI SETTORE	Cartellone, power point	<b>Competenza Intermedia CG-5</b>	<b>Conoscenze</b> I metodi di cottura. La preparazione e la conservazione dei cibi. <b>Abilità</b> Saper riconoscere i differenti metodi di cottura. Individuare i vantaggi e gli svantaggi dei vari metodi di cottura. Saper immagazzinare correttamente il cibo in un ristorante.	<b>FEBBRAIO- MAGGIO</b>
---	----------------------------------------------------------	-------------------------------------------	-------------------------	-----------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------

**COMPETENZA IN USCITA**

**CG-4 CG-5 – CG-1**

**Competenza chiave di cittadinanza trasversale:** 1-2-4-5 -6

### 3 - OBIETTIVI COGNITIVO - FORMATIVI DISCIPLINARI

*(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 8. MENUS AND MEALS

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

Modulo 9 -10. FOOD & HEALTH – FOOD SAFETY & HYGIENE

UDA di riferimento: SISTEMA HACCP/ BAKERY CHEF

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

Modulo 11-12.COOKING METHODS AND FOOD CONSERVATION AND PREPARATION

UDA di riferimento: LE VIE DEL GUSTO/ SOUS VIDE/ COTTURA SOTTOVUOTO

**4 - OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA**

Avere rispetto di se 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 se 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.

**6 - METODOLOGIA**

Mediazione didattica (metodi)	Soluzioni organizzative (Mezzi)	Spazi
Flipped Classroom	Testi X	Aula X
Debate X	Lavagna X	Aula virtuale X
Peer To Peer X	Vocabolari X	Aula multimediale X
Cooperative Learning X	Materiale in fotocopia X	Spazi laboratoriali X
Didattica breve	Giornali	Azienda Istituto
Lezione Frontale X	Supporti multimediali X	Visite guidate
Letture ed interpretazione del testo	Stage	Altro (specificare)
Lezione introduttiva	Altro (specificare)	
Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema		

Attività laboratoriale	X		
Costruzione di mappe/schemi	X		
Utilizzo delle fonti (indicare quali)			
Analisi critica			
Lavori di gruppo	X		
- Eterogenei al loro interno			
- Per fasce di livello			
Tutoraggio			
Altro: specificare			

<b>6 STRUMENTI DI LAVORO</b>	
Libro di Testo	X
Risorse digitali libro di testo	X
Risorse digitali in rete (link, videolezioni, mappe)	X
App Google: (specificare quali) Moduli, drive, classroom	X
Testi didattici di supporto	
Chat WhatsApp	X
Stampa specialistica	
Materiali autoprodotti dall'insegnante	X
Scheda predisposta dall'insegnante	X
App Case Editrici	X
Personale Computer	X
Tablet	X
Sussidi audiovisivi	X
Film	X
Documentario	
Filmato didattico	X
Video-registrazioni	
Altro: (specificare)	

## 7 - Valutazione e verifica

### 7.1 – Strumenti di verifica

- ⤴ X Prove autentiche
- ⤴ X Prova esperta
- ⤴ Analisi del testo legislativo
- ⤴ Prove pratiche
- ⤴ X 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

## 8 – Rubriche valutative degli apprendimenti

### Competenze dell'asse

#### Rubriche valutative dell'asse dei linguaggi

Si rimanda alle Rubriche Valutative già definite dal Dipartimento Disciplinare dell'Asse di riferimento

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

- La disciplina dell'Educazione Civica è inserita all'interno della propria programmazione disciplinare. In tutte le classi il coordinamento della disciplina è affidato al docente di A045/A046, curricolare o di potenziamento (rif. Linee Guida D.M. n. 35/2020) che entra a far parte a pieno titolo del Consiglio o dei Consigli di Classe in cui opera.
- La progettazione delle UDA trasversali di Educazione Civica (una o più UDA fino a concorrenza delle 33 ore annue) sarà a cura del Consiglio di Classe, nel rispetto delle aree tematiche, dei risultati di apprendimento e dei traguardi di competenza, oltre che della compartecipazione oraria individuati nel Curricolo.
- In sede di valutazione del comportamento dell'alunno da parte del Consiglio di classe, si terrà conto anche delle competenze conseguite nell'ambito dell'insegnamento di educazione civica.
- Per la Lingua Inglese saranno previste 4 h di insegnamento condiviso con l'insegnante di Ed. Civica.

**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 04.11.2024

**FIRMA**  
**Maddalena Guariniello**