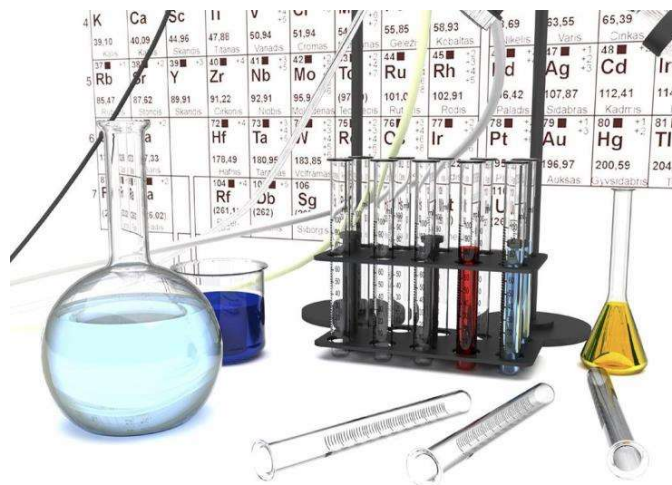




**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA A.SONZOGNI**  
Via Bellini, 54 - 24027 - Nembro (BG)

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE**  
**A.S. 2022-2023**

**PROGRAMMAZIONE DI AREA**



## INDICE

<b>Risultati di apprendimento del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale .....</b>	<b>3</b>
<b>Obiettivi Specifici Disciplinari .....</b>	<b>4</b>
SCIENZE INTEGRATE: biologia – chimica .....	5
UDA Classi Prime .....	6
UDA Classi seconde .....	16
 SCIENZA DEGLI ALIMENTI – SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	
Competenze in uscita .....	28
UDA classi prime .....	29
UDA classi seconde .....	34
UDA classi terze Enogastronomia – Cucina .....	39
UDA classi terze Enogastronomia – Sala/Vendita .....	51
UDA classi terze Enogastronomia – Opzione prodotti dolciari artigianali e industriali .....	59
UDA classi terze Enogastronomia – Accoglienza Turistica .....	70
UDA classi quarte Enogastronomia – Cucina, Sala/Vendita e opzione prodotti dolciari artigianali e industriali .....	77
UDA classi quarte Enogastronomia – Accoglienza Turistica .....	83
UDA classi quinte Enogastronomia – Cucina, Sala/Vendita e opzione prodotti dolciari artigianali e industriali .....	88
UDA classi quinte Enogastronomia – Accoglienza Turistica .....	95
Strategie didattiche .....	102

## **1. Risultati di apprendimento del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale**

In seguito sono indicati i risultati di apprendimento intermedi delle 12 competenze relative agli insegnamenti e alle attività di area generale descritte nell'allegato 1 del Regolamento di cui al decreto 24 maggio 2018, n.92.

### **Competenza di riferimento**

- 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.
- 2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- 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.
- 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- 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.
- 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- 7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- 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.
- 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- 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.
- 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

# **OBIETTIVI DISCIPLINARI**

**(sono evidenziati in giallo gli obiettivi minimi)**

## **Disciplina: Scienze Integrate BIOLOGIA – CHIMICA**

Al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore "Servizi", indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", lo studente deve dimostrare di possedere le seguenti competenze:

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
- comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali e artigianali.
- utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate: osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità, analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza, essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.



**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di SCIENZE INTEGRATE (BIOLOGIA)**

**CLASSE 1<sup>^</sup>**

**Anno scolastico 2022/23**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	Uda 1: "LA CHIMICA DELLA VITA"
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti della disciplina per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. Comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali e artigianali. Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
<b>Competenze intermedie</b>	Individuare e riconoscere i composti organici che costituiscono la nostra alimentazione.
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi - Asse scientifico tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Conoscenze/contenuti (sapere)		Abilità (saper fare)									
<p>Riconosce i vari gruppi funzionali.            Spiega la relazione tra unità base e struttura polimerica.            Mette in relazione la struttura delle biomolecole con la loro funzione biologica.            Conosce la differenza tra grassi e olii.            Comprende l'importanza di proteine e acidi nucleici.</p>		<p>Classifica le principali classi di composti organici sulla base dei relativi gruppi funzionali.            Individua nelle biomolecole le corrispondenti unità costitutive.            Sceglie, in base ai bisogni, l'alimento più adeguato.</p>									
Tempi	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
	N. ORE	2	8								
Metodologia	<p>Lezione frontale            Lezione dialogata e interattiva            Costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle            Autovalutazione</p>										
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	DOCENTE DELLA DISCIPLINA / COMPRESENZA DOCENTI DI SALA E CUCINA										
Strumenti	<p>Libri di testo            Dispense e fotocopie            Articoli di quotidiani e riviste            Audiovisivi            Strumenti e materiali multimediali</p>										

<b>Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> Osserva e analizza i dati riportati su un'infografica, dove sono messi a confronto cinque alimenti di largo consumo ricchi di proteine.</p>
--------------------	--

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	Uda 2: "LA CELLULA E I MICRORGANISMI"
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	



<b>Competenza in uscita</b>	Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti della disciplina per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. Comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali e artigianali. Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.														
<b>Competenze intermedie</b>	Individuare i processi attraverso cui le cellule trasformano l'energia contenuta negli alimenti in energia utilizzabile per compiere tutte le funzioni vitali.														
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi - Asse scientifico tecnologico e professionale														
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.														
<b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>					<b>Abilità (saper fare)</b>										
<p>Riferisce le caratteristiche dei viventi.</p> <p>Conosce i principali organuli cellulari e le loro funzioni.</p> <p>Elabora il bilancio dell'energia prodotta e consumata dal metabolismo cellulare.</p> <p>Spiega che gli stessi processi cellulari che permettono la riproduzione asessuata causano l'accrescimento degli organismi e il ricambio delle cellule.</p> <p>Conosce l'importanza della riproduzione sessuata nella determinazione della variabilità e nei processi evolutivi.</p> <p>Riferisce come avviene la meiosi.</p>					<p>Distingue cellula animale e vegetale, procariota ed eucariota.</p> <p>Confronta strutture cellulari evidenziandone analogie e differenze.</p> <p>Ricava informazioni dall'osservazione di un'immagine e/o dalla visione di un filmato.</p> <p>Distingue i processi anabolici da quelli catabolici.</p> <p>Riconosce le diverse fasi del processo di divisione mitotico dall'osservazione della posizione dei cromosomi.</p> <p>Spiega la differenza tra mitosi e meiosi.</p> <p>Motiva l'importanza di un corredo aploide per i gameti.</p>										
<b>Tempi</b>					<b>MESE</b>	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
					<b>N. ORE</b>			8	8						

<b>Metodologia</b>	Lezione frontale Lezione dialogata e interattiva Costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle Autovalutazione
<b>Risorse umane</b> • interne • esterne	DOCENTE DELLA DISCIPLINA / COMPRESENZA DOCENTI DI SALA E CUCINA
<b>Strumenti</b>	Libri di testo Dispense e fotocopie Articoli di quotidiani e riviste Audiovisivi Strumenti e materiali multimediali
<b>Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> Osserva e deduci quali sono gli oggetti di uso comune che ospitano il maggior numero di batteri, avvalendoti dell'infografica a disposizione.</p>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	Uda 3: "LA GENETICA"
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti della disciplina per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. Comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali e artigianali. Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
<b>Competenze intermedie</b>	Individuare le fasi salienti della nascita e sviluppo della Genetica; riconoscere le implicazioni pratiche e conseguenti questioni etiche nell'utilizzo delle Biotecnologie nel campo della Genetica.
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi - Asse scientifico tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
<b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>Abilità (saper fare)</b>
Indica le evidenze sperimentali che portarono Mendel a formulare le tre leggi che sono alla base della genetica. Correla le leggi di Mendel con la trasmissione dei caratteri ereditari nell'uomo. Spiega come la presenza di un allele difettoso possa determinare alcuni tipi di malattie genetiche. Sapere cosa si intende per OGM e quali sono le sue potenzialità e le conseguenze sulle risorse naturali.	Riconoscere cos'è un gene. Distinguere genotipo da fenotipo, allele dominante da recessivo, cromosomi omologhi omozigoti da omologhi eterozigoti. Ricava informazioni dall'osservazione di un quadrato di Punnet. Ricava informazioni dall'osservazione di un'immagine e/o dalla visione di un filmato.

Tempi	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
	N. ORE				2	6	8				
<b>Metodologia</b>	Lezione frontale Lezione dialogata e interattiva Costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle Autovalutazione										
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	DOCENTE DELLA DISCIPLINA / COMPRESENZA DOCENTI DI SALA E CUCINA										
<b>Strumenti</b>	Libri di testo Dispense e fotocopie Articoli di quotidiani e riviste Audiovisivi Strumenti e materiali multimediali										

<b>Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul>
	<b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> </ul>
	<b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>
	(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• test</li> </ul>
	<b>COMPITO DI REALTÀ:</b>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	Uda 4: "L'ORGANIZZAZIONE DEL CORPO UMANO"
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	

<b>Competenza in uscita</b>	Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti della disciplina per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. Comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali e artigianali. Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.										
<b>Competenze intermedie</b>	Acquisire la necessaria conoscenza integrata sul funzionamento del nostro corpo con attenzione all'alimentazione e alla circolazione. Acquisire la necessaria conoscenza sul funzionamento del proprio corpo, con particolare attenzione all'apparato locomotore, all'apparato respiratorio e al sistema nervoso.										
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi - Asse scientifico tecnologico e professionale										
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.										
<b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>						<b>Abilità (saper fare)</b>					
Riferisce la struttura e l'organizzazione del corpo umano. Riferisce la funzione dei diversi apparati e/o sistemi e organi che li formano. Descrive gli organi e le funzioni dell'apparato digerente; dell'apparato cardiocircolatorio, del respiratorio e del sistema nervoso.						Distingue i diversi livelli di organizzazione del corpo e li pone in relazione tra loro. Riconosce le diverse fasi dei processi di digestione e le associa ai diversi organi dell'apparato. Collega quanto studiato a esperienze pratiche e/o personali. Riflette sui comportamenti da tenere per preservare lo stato di salute. Ricava informazioni dall'osservazione di un'immagine e/o dalla visione di un filmato.					
<b>Tempi</b>	<b>MESE</b> settembre ottobre novembre dicembre gennaio febbraio marzo aprile maggio giugno										
	<b>N. ORE</b>							8	8	8	
<b>Metodologia</b>	Lezione frontale Lezione dialogata e interattiva Costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle Autovalutazione										

<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	DOCENTE DELLA DISCIPLINA / COMPRESENZA DOCENTI DI SALA E CUCINA
<b>Strumenti</b>	Libri di testo Dispense e fotocopie Articoli di quotidiani e riviste Audiovisivi Strumenti e materiali multimediali
<b>Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>            (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b></p>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA 1</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>Lo studio della materia</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale cui vengono applicate. Utilizzare e produrre testi multimediali. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
<b>Competenze intermedie</b>	Analizzare un fenomeno, essere in grado di fare un'ipotesi e saper scegliere la dimostrazione più idonea per verificarla.
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse scientifico, tecnologico e professionale Asse dei linguaggi
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
<b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>Abilità (saper fare)</b>



<p>Stabilisce le grandezze fisiche caratteristiche di una misura.          Definisce le unità di misura del Sistema Internazionale.          Individua quali proprietà di un campione dipendono dalle dimensioni del campione stesso e quali ne sono indipendenti. <b>Classifica la materia in base al suo stato fisico.</b>          Classifica il miscuglio come omogeneo o eterogeneo.          Classifica un materiale come sostanza pura o miscuglio.          Distingue le trasformazioni fisiche dalle trasformazioni chimiche.          Distingue un elemento da un composto.          Individua le tecniche più adatte per la separazione dei miscugli sulla base delle caratteristiche del miscuglio stesso.</p>	<p>Applica le unità di misura del Sistema Internazionale e i relativi prefissi.          Distingue le grandezze estensive dalle grandezze intensive.          Distingue il calore dalla temperatura, la massa dal peso.          Attribuisce a un materiale il corretto stato fisico di aggregazione (solido, liquido o aeriforme).          Definisce, a partire dal concetto di sostanza, se un sistema è puro oppure è un miscuglio.          Classifica una trasformazione come fisica o chimica sulla base di semplici osservazioni sperimentali.          Disegna e commenta le curve di riscaldamento e raffreddamento delle sostanze pure.          Sceglie la tecnica di separazione per separare un miscuglio, scegliendo tra filtrazione, decantazione, centrifugazione, estrazione, cromatografia e distillazione.</p>
--	--

<b>Tempi</b>	<b>MESE</b>	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
	<b>N. ORE</b>	3	8								
<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> </ul>										
<b>Risorse umane</b> • interne • esterne	Docenti della disciplina, docenti di sala e cucina in compresenza										
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste presenti su internet</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> </ul>										

<b>Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google (solo in caso di didattica a distanza)</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> da concordare con le altre discipline coinvolte</p>
--------------------	---

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA 2</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>La struttura atomica e la periodicità</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale cui vengono applicate. Utilizzare e produrre testi multimediali. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
<b>Competenze intermedie</b>	Saper risolvere semplici problemi utilizzando le leggi e le formule sia dirette che inverse studiate.
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse scientifico, tecnologico e professionale Asse dei linguaggi
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
<b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>Abilità (saper fare)</b>

<p>Indica le evidenze sperimentali che portarono Lavoisier a formulare la legge di conservazione della massa.</p> <p>Indica le evidenze sperimentali che portarono Proust a formulare la legge delle proporzioni definite.</p> <p>Indica le evidenze sperimentali che portarono Dalton a formulare la legge delle proporzioni multiple.</p> <p>Spiega come la composizione del nucleo determina l'identità chimica dell'atomo.</p> <p>E' consapevole dell'esistenza di livelli e sottolivelli energetici.</p> <p>Descrive le principali proprietà dei metalli, semimetalli e non metalli.</p> <p>Spiega la relazione tra numero atomico (Z), struttura elettronica e posizione degli elementi sulla tavola periodica.</p>	<p>Spiega come le leggi ponderali della chimica restano verificate nella teoria atomica di Dalton.</p> <p>Utilizza Z e A per stabilire quanti nucleoni ed elettroni siano presenti nell'atomo di una determinata specie atomica e viceversa.</p> <p>Classifica un elemento sulla base delle sue principali proprietà.</p> <p>Classifica un elemento in base alla posizione che occupa nella tavola periodica.</p>
---	---

<b>Tempi</b>	<b>MESE</b>	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
	<b>N. ORE</b>			<b>10</b>	<b>6</b>						
<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> </ul>										
<b>Risorse umane</b> • interne • esterne	Docenti della disciplina, docenti di sala e cucina in compresenza										
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste presenti su internet</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> </ul>										

<b>Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google (solo in caso di didattica a distanza)</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> da concordare con le altre discipline coinvolte</p>
--------------------	---

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA 3</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>I legami chimici e i composti</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p>Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <p>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale cui vengono applicate.</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	Collegare le proprietà macroscopiche di una sostanza con le forze di legame che agiscono tra le particelle microscopiche che la costituiscono.
<b>Assi culturali coinvolti</b>	<p>Asse scientifico, tecnologico e professionale</p> <p>Asse dei linguaggi</p>
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p>
<b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>Abilità (saper fare)</b>

<p>Distingue e confronta i diversi legami chimici.          Definisce la natura di un legame sulla base della differenza di elettronegatività.          Comprende l'importanza del legame a idrogeno in natura.          Classifica le principali categorie di composti inorganici in binari/ternari, ionici/molecolari.</p>	<p>Riconosce il tipo di legame esistente tra gli atomi, data la formula di alcuni composti.          Utilizza la tavola periodica per prevedere la formazione di specie chimiche e la loro natura.          Giustifica le proprietà fisiche dell'acqua in base alla presenza del legame a idrogeno.          Riconosce la classe di appartenenza dati la formula o il nome di un composto.          Utilizza il numero di ossidazione degli elementi per determinare la formula di composti.</p>																						
<p><b>Tempi</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MES E</th> <th>settembr e</th> <th>ottobr e</th> <th>novembr e</th> <th>dicembr e</th> <th>gennai o</th> <th>febbrai o</th> <th>marz o</th> <th>april e</th> <th>maggi o</th> <th>giugn o</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>N. ORE</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>6</td> <td>8</td> <td>8</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	MES E	settembr e	ottobr e	novembr e	dicembr e	gennai o	febbrai o	marz o	april e	maggi o	giugn o	N. ORE					6	8	8			
MES E	settembr e	ottobr e	novembr e	dicembr e	gennai o	febbrai o	marz o	april e	maggi o	giugn o													
N. ORE					6	8	8																
<p><b>Metodologia</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> </ul>																						
<p><b>Risorse umane</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	<p>Docenti della disciplina, docenti di sala e cucina in compresenza</p>																						
<p><b>Strumenti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste presenti su internet</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> </ul>																						

## Valutazione

### **VALUTAZIONE DI PROCESSO**

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google (solo in caso di didattica a distanza)
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte

### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** da concordare con le altre discipline coinvolte



<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA 4</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>Le soluzioni e le loro concentrazioni</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale cui vengono applicate. Utilizzare e produrre testi multimediali. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
<b>Competenze intermedie</b>	Saper calcolare i diversi tipi di concentrazione e risolvere semplici problemi utilizzando le formule sia dirette che inverse studiate.
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse scientifico, tecnologico e professionale Asse dei linguaggi
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
<b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>Abilità (saper fare)</b>
<p>Interpreta i processi di dissoluzione in base alle forze intermolecolari che si possono stabilire tra le particelle di soluto e solvente.</p> <p>Conosce i vari modi di esprimere le concentrazioni delle soluzioni.</p> <p>Utilizza il concetto di mole per convertire la massa/ il volume di una sostanza o il numero di particelle elementari in moli e viceversa.</p> <p>Interpreta un'equazione chimica in base alla legge della conservazione della massa.</p> <p>Mette in relazione i dati teorici e i dati sperimentali.</p>	<p>Legge i diagrammi di solubilità.</p> <p>Bilancia una reazione chimica.</p> <p>Utilizza i coefficienti stechiometrici per la risoluzione di problemi che chiedono di determinare la massa delle specie chimiche coinvolte.</p> <p>Interpreta i grafici delle variazioni delle concentrazioni delle specie coinvolte in una reazione chimica.</p>

Tempi	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
	N. ORE								4	4	
<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> </ul>										
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docenti della disciplina, docenti di sala e cucina in compresenza										
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste presenti su internet</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> </ul>										

<p><b>Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google (solo in caso di didattica a distanza)</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> da concordare con le altre discipline coinvolte</p>
---------------------------	--

## **Discipline:** Scienza degli Alimenti - Scienza e Cultura dell'alimentazione

Al termine dei percorsi quinquennali di istruzione professionale, con il contributo delle discipline Scienza degli Alimenti e Scienza e Cultura dell'Alimentazione, lo studente dovrà essere in grado di possedere le seguenti competenze, individuate tra quelle all'allegato C del Decreto Direttoriale n. 1400 del 25 settembre 2019.

**Competenza in uscita n° 1:** 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.

**Competenza in uscita n° 2:** 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.

**Competenza in uscita n° 3:** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

**Competenza in uscita n° 4:** 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.

**Competenza in uscita n° 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

**Competenza in uscita n°6:** 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.

**Competenza in uscita n° 7:** 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.

**Competenza in uscita n° 8:** 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.

**Competenza in uscita n° 11:** 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.



**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE** di SCIENZA DEGLI ALIMENTI

**CLASSI PRIME**

**Anno scolastico 2022/23**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 1: Biologia e i microrganismi</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale

<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>1</b> - 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.</p> <p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
<b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>Abilità (saper fare)</b>	
<p>I microrganismi: cenni di biologia, classificazione, fattori di sviluppo.</p> <p>Principali malattie a trasmissione alimentare.</p> <p>Microrganismi tecnologici.</p>	<p>Riconoscere le diverse forme microbiche, la loro struttura, le loro caratteristiche in relazione ai fattori di sviluppo.</p> <p>Applicare la conoscenza dei microrganismi per ridurre il rischio di contaminazione microbiologica degli alimenti e di trasmissione di MTA.</p> <p>Individuare le principali relazioni causa/effetto tra microrganismi e tossinfezioni alimentari.</p> <p>Acquisire un comportamento professionale igienicamente corretto</p>	
<b>Tempi</b>	<b>25 ore Settembre/Dicembre</b>	
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina/sala (eventuale compresenza)	
<b>Compito di realtà</b>  (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Relazione in formato multimediale su un pericolo biologico legato ad una preparazione alimentare.	

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 2: Igiene nei servizi ristorativi</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>1</b> - 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.</p> <p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
<b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>Abilità (saper fare)</b>

<p>Terminologia tecnica di base di settore.</p> <p>Principi di legislazione specifica di settore.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature.</p> <p>Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare.</p>
<p><b>Tempi</b></p>	<p><b>20 ore Gennaio/Aprile</b></p>
<p><b>Risorse umane</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Interne</b></li> </ul>	<p>Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina/sala (eventuale compresenza)</p>
<p><b>Compito di realtà</b></p> <p>(E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)</p>	<p>Produzione elaborato multimediale</p>

<p><b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b></p>	
<p><b>TITOLO</b></p>	<p><b>UDA 3: Informazioni accompagnamento alimenti</b></p>
<p><b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b></p>	
<p><b>Competenza in uscita</b></p>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>n° 11:</b> 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.</p>



<b>Competenze intermedie</b>	<p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.</p>	
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale	
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>1</b> - 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.</p> <p><b>2</b>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
<b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>Abilità (saper fare)</b>	
<p><b>Etichette e confezioni alimentari</b></p> <p>La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione.</p>	<p><b>Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento.</b></p> <p><b>Individuare confezioni e imballaggi a norma.</b></p> <p>Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza.</p> <p><b>Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.</b></p>	

<b>Tempi</b>	<b>15 ore Aprile/Maggio</b>
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina/sala (eventuale compresenza)
<b>Compito di realtà</b>  (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Analisi etichette di alcuni prodotti alimentari

## CLASSI SECONDE

**anno scolastico 2022-2023**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 1: Cenni di nutrizione</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n° 6:</b> 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.</p>

<b>Competenze intermedie</b>	<p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p>	
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale	
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>1</b> - 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.</p> <p><b>2</b>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
<b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>Abilità (saper fare)</b>	
<p>Cenni di dietetica ed alimentazione equilibrata.</p> <p>Rapporto tra alimentazione e salute.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione.</p> <p>Il rapporto tra alimentazione, cultura e società.</p>	<p>Essere in grado di scegliere alimenti adatti per la propria dieta quotidiana.</p> <p>Applicare le principali linee guida per una corretta alimentazione.</p> <p>Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza.</p> <p>Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture</p>	
<b>Tempi</b>	<b>10 ore Settembre/Ottobre</b>	

<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina/sala (eventuale compresenza)
<b>Compito di realtà</b> (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Analisi di alcune proposte di menu per verificare se sono nutrizionalmente equilibrati

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 2: I principi nutritivi</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n° 5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale

<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4 –</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>8 -</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>11 -</b> 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.</p> <p><b>12 -</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
<b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>Abilità (saper fare)</b>	
<b>Macronutrienti e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno</b>	Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale.	
<b>Tempi</b>	<b>25 ore Novembre - Febbraio</b>	
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina/sala (eventuale compresenza)	
<b>Compito di realtà</b> <small>(E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)</small>	Analisi etichetta nutrizionale di alcuni alimenti confezionati (merendine, snack dolci e salati, bevande zuccherate, barrette dietetiche, etc)	

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 3: Metodi di conservazione degli alimenti</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>

<b>Competenze intermedie</b>	<p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale	
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>1</b> - 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.</p> <p><b>2</b>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
<b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>Abilità (saper fare)</b>	
<p><b>Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</b></p> <p>Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</p>	<p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature.</p>	
<b>Tempi</b>	<b>25 ore Marzo - Maggio</b>	
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Interne</b></li> </ul>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina/sala (eventuale compresenza)	
<b>Compito di realtà</b>  (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Produzione multimediale riguardante la progettazione di una conserva alimentare ottenuta combinando tecniche fisiche e chimiche di conservazione.	

## PROGRAMMAZIONE SECONDO BIENNIO - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE 3<sup>^</sup> **Indirizzo** ENOGASTRONOMIA CUCINA

**Anno scolastico** 2022/23

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 0: Cultura alimentare, filiera e qualità degli alimenti</b>
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
<b>Competenza in uscita</b>	<b>n° 1:</b> 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. <b>n° 2:</b> 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.
<b>Competenze intermedie</b>	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi  Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. <b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. <b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. <b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. <b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. <b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
<b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>Abilità (saper fare)</b>

<p>Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni, della storia locale e nazionale</p> <p>Funzione nutrizionale dei nutrienti</p> <p>Alimentazione, nutrizione e principi di alimentazione equilibrata</p> <p>Criteria di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare</p>	<p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p> <p>Utilizzare l'alimentazione per il benessere dell'individuo.</p> <p>Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.</p>
<b>Tempi</b>	<b>15 ore Settembre/Ottobre</b>
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina
<b>Compito di realtà</b>  (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Calcolo calorico-nutrizionale di un piatto – Produzione elaborato multimediale sui marchi di qualità.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 1: Latte e derivati</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n° 7:</b> 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.</p>



<b>Competenze intermedie</b>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale - Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	□ <b>Abilità (saper fare)</b>
<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti del terzo gruppo (latte e derivati).</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio (prodotti certificati DOP, IGP ed STG).</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Riconoscere la qualità dei prodotti lattiero-caseari dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>
<b>Tempi</b>	<b>30 ore Ottobre/Novembre</b>
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio di Enogastronomia cucina (eventuale compresenza)

<b>Compito di realtà</b>  (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Produzione di un elaborato multimediale su un formaggio DOP e indicazione di un piatto regionale nel quale tale formaggio potrebbe essere utilizzato motivando le ragioni della scelta in funzione delle caratteristiche del formaggio selezionato.
--	---

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 2: Cereali, derivati e tuberi</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n° 7:</b> 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.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale - Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale

<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>o <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b></li> </ul>	<b>Abilità (saper fare)</b>
<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti del primo gruppo gruppo (cereali, derivati e tuberi).</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio (prodotti certificati DOP, IGP ed STG).</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Riconoscere la qualità dei cereali e loro derivati dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>
<b>Tempi</b>	<b>25 ore Novembre/Dicembre</b>
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio di Enogastronomia cucina (eventuale compresenza)
<b>Compito di realtà</b>  (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Produzione elaborato multimediale su cereali tipici del territorio

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 3: Uova</b>
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi - Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	□ <b>Abilità (saper fare)</b>

<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle uova</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Riconoscere la qualità delle uova e loro derivati dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>
<b>Tempi</b>	<b>20 ore Gennaio/Febbraio</b>
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio di Enogastronomia cucina (eventuale compresenza)
<b>Compito di realtà</b> <small>(E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)</small>	Classificazione e rintracciabilità delle uova

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 4: La carne e derivati</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n° 7:</b> 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.</p>

<b>Competenze intermedie</b>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale - Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	□ <b>Abilità (saper fare)</b>
<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di carne e derivati.</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio (prodotti certificati DOP, IGP ed STG).</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Riconoscere la qualità di carne e derivati dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>
<b>Tempi</b>	<b>25 ore Marzo</b>
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio di Enogastronomia cucina (eventuale compresenza)

<b>Compito di realtà</b> (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Produzione elaborato multimediale su salumi italiani dotati di certificazione DOP o IGP
--	---

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 5: Pesce e derivati</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n° 7:</b> 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.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale - Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale

<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
<p>○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b></p>	<p>□ <b>Abilità (saper fare)</b></p>
<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di pesce e derivati.</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio (prodotti certificati DOP, IGP ed STG).</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Riconoscere la qualità di pesce e derivati dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>
<b>Tempi</b>	<b>25 ore Aprile/Maggio</b>
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio di Enogastronomia cucina (eventuale compresenza)
<b>Compito di realtà</b>  (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Valutazione della freschezza del pesce e principali tecniche di conservazione



<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 6: Oli e grassi</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n° 7:</b> 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.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale - Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>

○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	□ <b>Abilità (saper fare)</b>
<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti del quinto gruppo (oli e grassi).</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio (prodotti certificati DOP, IGP ed STG).</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Riconoscere la qualità di oli e grassi dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>
<b>Tempi</b>	<b>20 ore Maggio/Giugno</b>
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Interne</b></li> </ul>	Docente della disciplina – Docente di laboratorio di Enogastronomia cucina (eventuale compresenza)
<b>Compito di realtà</b> (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Ricerca di mercato su un olio extravergine di oliva DOP e indicazione di un piatto regionale nel quale potrebbe essere utilizzato motivando le ragioni della scelta in funzione delle caratteristiche dell'olio selezionato.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 0: Cultura alimentare, filiera e qualità degli alimenti</b>
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
<b>Competenza in uscita</b>	<b>n° 1:</b> 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. <b>n° 2:</b> 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.
<b>Competenze intermedie</b>	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi  Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. <b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. <b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. <b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. <b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. <b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	□ <b>Abilità (saper fare)</b>
Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni, della storia locale e nazionale Funzione nutrizionale dei nutrienti Alimentazione, nutrizione e principi di alimentazione equilibrata Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare	Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari. Utilizzare l'alimentazione per il benessere dell'individuo. Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.

<b>Tempi</b>	<b>15 ore Settembre/Ottobre</b>
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina
<b>Compito di realtà</b> (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Calcolo calorico-nutrizionale di un piatto – Produzione elaborato multimediale sui marchi di qualità.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 1: Latte e derivati</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n° 7:</b> 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.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p>

<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale - Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale	
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
	<b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>Abilità (saper fare)</b>
	<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti del terzo gruppo (latte e derivati).</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio (prodotti certificati DOP, IGP ed STG).</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Riconoscere la qualità dei prodotti lattiero-caseari dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>
<b>Tempi</b>	<b>30 ore Ottobre/Novembre</b>	
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Servizi di Sala e Vendita (eventuale compresenza)	
<b>Compito di realtà</b>  (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Produzione di un elaborato multimediale su un formaggio DOP e indicazione di un tipo di miele o marmellata da abbinare motivando le ragioni della scelta in funzione delle caratteristiche del formaggio selezionato.	

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 2: Bevande non alcoliche e alimenti accessori</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n° 7:</b> 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.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale - Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>

○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>		<input type="checkbox"/> <b>Abilità (saper fare)</b>
<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande analcoliche e alimenti accessori.</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio (prodotti certificati DOP, IGP).</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Riconoscere la qualità delle bevande non alcoliche (acqua minerale, bibite, succhi di frutta) e di alimenti accessori (caffè, tè, cioccolato, miele, ecc.) dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>	
<b>Tempi</b>	<b>30 ore Dicembre/Gennaio</b>	
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Servizi di Sala e Vendita (eventuale compresenza)	
<b>Compito di realtà</b> (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Diario di consumo di bevande non alcoliche relativo a 3-4 giorni e riflessione sulla conformità o meno delle proprie abitudini rispetto alle raccomandazioni dei nutrizionisti.	

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 3: Bevande alcoliche</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n° 7:</b> 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.</p>

<b>Competenze intermedie</b>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale - Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
<b>o Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>□ Abilità (saper fare)</b>
<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle bevande alcoliche</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio (vini di qualità DOP e IGP).</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Riconoscere la qualità delle bevande alcoliche (vino, birra, distillati) dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>
<b>Tempi</b>	<b>50 ore Febbraio – Aprile</b>
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Servizi di Sala e Vendita (eventuale compresenza)



<b>Compito di realtà</b>  (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Produzione elaborato multimediale su due vini DOP con caratteristiche diverse.
--	--

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 4: Ortaggi, frutta, erbe aromatiche e spezie</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n° 7:</b> 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.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale - Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale

<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b></li> </ul>	<input type="checkbox"/> <b>Abilità (saper fare)</b>	
<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di ortaggi, frutta, erbe aromatiche e spezie</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio (prodotti certificati DOP e IGP).</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Riconoscere la qualità di frutta e ortaggi dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>	
<b>Tempi</b>	<b>30 ore Maggio/Giugno</b>	
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina – Docente di laboratorio Servizi di Sala e Vendita (eventuale compresenza)	
<b>Compito di realtà</b> <small>(E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)</small>	Realizzare 3 proposte di spuntini a base di ortaggi o frutti scegliendo, in via preferenziale, prodotti della regione e di stagione. Per ogni spuntino bisognerà indicare la quantità (grammi) e l'apporto nutrizionale.	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 0: Cultura alimentare, filiera e qualità degli alimenti</b>
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
<b>Competenza in uscita</b>	<b>n° 1:</b> 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. <b>n° 2:</b> 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.
<b>Competenze intermedie</b>	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi  Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell’area generale</b>	<b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. <b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. <b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. <b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. <b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all’economia, all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. <b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	□ <b>Abilità (saper fare)</b>
Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni, della storia locale e nazionale Funzione nutrizionale dei nutrienti Alimentazione, nutrizione e principi di alimentazione equilibrata Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare	Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari. Utilizzare l’alimentazione per il benessere dell’individuo. Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.

<b>Tempi</b>	<b>15 ore Settembre/Ottobre</b>
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina
<b>Compito di realtà</b> (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Calcolo calorico-nutrizionale di un piatto – Produzione elaborato multimediale sui marchi di qualità.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 1: Latte e derivati</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n° 5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p><b>n° 7:</b> 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.</p>

<b>Competenze intermedie</b>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale - Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
<input type="radio"/> <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<input type="checkbox"/> <b>Abilità (saper fare)</b>
<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti del terzo gruppo (latte e derivati).</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio (prodotti certificati DOP, IGP).</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Riconoscere la qualità dei prodotti lattiero-caseari dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>
<b>Tempi</b>	<b>25 ore Ottobre/Novembre</b>

<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia pasticceria (eventuale compresenza)
<b>Compito di realtà</b> (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Produzione di un elaborato multimediale su un prodotto lattiero-caseario e indicazione di un dolce regionale che ha come ingrediente il prodotto caseario scelto.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 2: Cereali e derivati</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n° 5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p><b>n° 7:</b> 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.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p>

<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale - Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale	
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
	○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	□ <b>Abilità (saper fare)</b>
	<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di cereali e derivati.</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio (prodotti certificati DOP, IGP).</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Riconoscere la qualità dei cereali e loro derivati dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>
<b>Tempi</b>	<b>25 ore Novembre/Dicembre</b>	
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia pasticceria (eventuale compresenza)	
<b>Compito di realtà</b>  (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	La forza della farina: importanza di tale parametro nella preparazione dei vari tipi di dolci.	

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 3: Uova</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n° 5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p><b>n° 7:</b> 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.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale - Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale



<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4 –</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7 –</b> Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8 -</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10 -</b> Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11 -</b> 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.</p> <p><b>12 -</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b></li> </ul>	<input type="checkbox"/> <b>Abilità (saper fare)</b>
<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle uova.</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio (prodotti certificati DOP, IGP).</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Riconoscere la qualità delle uova e loro derivati dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>
<b>Tempi</b>	<b>25 ore Dicembre/Gennaio</b>
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia pasticceria (eventuale compresenza)
<b>Compito di realtà</b>  (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Classificazione e rintracciabilità delle uova

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 4: Bevande non alcoliche, dolcificanti e alimenti accessori</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n° 5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p><b>n° 7:</b> 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.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale - Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale

<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4 –</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7 –</b> Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8 -</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10 -</b> Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11 -</b> 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.</p> <p><b>12 -</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b></li> </ul>	<input type="checkbox"/> <b>Abilità (saper fare)</b>	
<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di succhi di frutta, bevande nervine, dolcificanti e alimenti accessori (gelati e cioccolato).</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio (prodotti certificati DOP, IGP).</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Riconoscere la qualità delle bevande non alcoliche, dei dolcificanti e degli alimenti accessori dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>	
<b>Tempi</b>	<b>25 ore febbraio/marzo</b>	
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia pasticceria (eventuale compresenza)	
<b>Compito di realtà</b>  (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	I vari tipi di cioccolato	

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 5: Oli e grassi</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n° 5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p><b>n° 7:</b> 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.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale - Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale

<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b></li> </ul>	<input type="checkbox"/> <b>Abilità (saper fare)</b>	
<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti del quinto gruppo (oli e grassi).</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio (prodotti certificati DOP, IGP).</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Riconoscere la qualità di oli e grassi dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>	
<b>Tempi</b>	<b>25 ore aprile/maggio</b>	
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia pasticceria (eventuale compresenza)	
<b>Compito di realtà</b>  (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Realizzazione di un video-documento sulla trasformazione della panna in burro.	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 1: Alimenti e cultura alimentare</b>
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
<b>Competenza in uscita</b>	<b>n° 1:</b> 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. <b>n° 2:</b> 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.
<b>Competenze intermedie</b>	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi  Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. <b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. <b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. <b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. <b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. <b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	□ <b>Abilità (saper fare)</b>
Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni, della storia locale e nazionale Funzione nutrizionale dei nutrienti Alimentazione, nutrizione e principi di alimentazione equilibrata	Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari. Utilizzare l'alimentazione per il benessere dell'individuo

<b>Tempi</b>	<b>10 ore Settembre/Ottobre</b>
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina
<b>Compito di realtà</b> (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	I cambiamenti delle abitudini alimentari negli ultimi 50 anni: produzione di un elaborato multimediale contenente anche la ricetta di un piatto antico della tradizione del proprio territorio.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 2: Latte e derivati</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n° 7:</b> 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.</p> <p><b>n° 8:</b> 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.</p>

<b>Competenze intermedie</b>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p> <p>Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale - Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
<input type="radio"/> <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<input type="checkbox"/> <b>Abilità (saper fare)</b>
<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti del terzo gruppo (latte e derivati).</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio (prodotti certificati DOP, IGP ed STG).</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Riconoscere la qualità dei prodotti lattiero-caseari dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>
<b>Tempi</b>	<b>20 ore Novembre - Gennaio</b>



<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Interne</b></li> </ul>	Docente della disciplina
<b>Compito di realtà</b>  (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Produzione di un elaborato multimediale su un formaggio DOP e indicazione di un piatto regionale che ha come ingrediente il formaggio scelto.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 3: Bevande alcoliche: vino e birra</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n° 7:</b> 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.</p> <p><b>n° 8:</b> 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.</p>

<b>Competenze intermedie</b>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p> <p>Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.</p>	
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale - Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale	
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
<input type="radio"/> <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<input type="checkbox"/> <b>Abilità (saper fare)</b>	
<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle bevande alcoliche</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio (vini di qualità DOP e IGP).</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Riconoscere la qualità delle bevande alcoliche (vino, birra) dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>	
<b>Tempi</b>	<b>15 ore Febbraio – Marzo</b>	

<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina
<b>Compito di realtà</b>  (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Produzione elaborato multimediale su due vini DOP con caratteristiche diverse.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 4: Cereali e derivati</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n° 7:</b> 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.</p> <p><b>n° 8:</b> 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.</p>

<b>Competenze intermedie</b>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti</p> <p>Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.</p>	
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale - Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale	
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
<input type="radio"/> <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<input type="checkbox"/> <b>Abilità (saper fare)</b>	
<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di cereali e derivati.</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio (prodotti certificati DOP, IGP ed STG).</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Riconoscere la qualità dei cereali e loro derivati dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>	
<b>Tempi</b>	<b>15 ore aprile/maggio</b>	

<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina
<b>Compito di realtà</b> (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Produzione elaborato multimediale su un cereale tipico del territorio o su derivati dei cereali tipici di un determinato territorio ed eventualmente dotati di un marchio di qualità.

## PROGRAMMAZIONE SECONDO BIENNIO - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**CLASSE 4<sup>^</sup> Indirizzo** ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA – SERVIZI DI SALA/VENDITA – PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 1: Principi nutritivi e biomolecole</b>
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n°6:</b> 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.</p>

<b>Competenze intermedie</b>	<p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo.</p> <p>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.</p>	
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale	
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<input type="checkbox"/> <b>Abilità (saper fare)</b>	
<b>Funzione nutrizionale dei principi nutritivi (macronutrienti e micronutrienti)</b>	<p>Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> <p>Riconoscere la qualità di un alimento o di una bevanda dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>	
<b>Tempi</b>	<b>75 ore Ottobre - Febbraio</b>	
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina, sala, pasticceria (eventuale presenza)	

<b>Compito di realtà</b>  (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Analisi dell'etichetta nutrizionale di 3 alimenti confezionati (bevanda zuccherata, merendina dolce e snack salato) normalmente consumati dallo studente.
--	---

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 2: Conservazione e cottura degli alimenti</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n° 5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo.</p> <p>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p>

<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale	
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
	○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	□ <b>Abilità (saper fare)</b>
	<p><b>Tecniche di conservazione degli alimenti.</b></p> <p><b>Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.</b></p>	<p>Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</p> <p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari</p>
<b>Tempi</b>	<b>45 ore Marzo/Aprile</b>	
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina, sala, pasticceria (eventuale compresenza)	
<b>Compito di realtà</b> <small>(E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)</small>	Progettazione e realizzazione video-documentata di una conserva alimentare.	



<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 3: Sicurezza degli alimenti</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n° 5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo.</p> <p>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale

<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4 –</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7 –</b> Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8 -</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>11 -</b> 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.</p> <p><b>12 -</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
<p>○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b></p>	<p>□ <b>Abilità (saper fare)</b></p>	
<p>Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.</p> <p>Le contaminazioni alimentari e la problematica degli additivi alimentari.</p>	<p>Distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.</p> <p>Predisporre attività operative che garantiscano la sicurezza chimica e microbiologica del cibo.</p>	
<b>Tempi</b>	<b>10 ore Maggio</b>	
<p><b>Risorse umane</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Interne</b></li> </ul>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina, sala, pasticceria (eventuale compresenza)	
<p><b>Compito di realtà</b></p> <p>(E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)</p>	Produzione elaborato multimediale sulla realizzazione del diagramma di flusso relativo alla produzione di un piatto, completo dei relativi punti di controllo (CP) e punti critici di controllo (CCP) individuabili in funzione del sistema HACCP.	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 1: Filiera e qualità degli alimenti</b>
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo.</p> <p>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10</b> - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	□ <b>Abilità (saper fare)</b>
<p>Criteria di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.</p>	<p>Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.</p>

<b>Tempi</b>	<b>15 ore Settembre - Novembre</b>
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina
<b>Compito di realtà</b> (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Rintracciabilità di filiera tramite l'analisi dell'etichetta di alcuni alimenti confezionati.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 2: Storia e risorse del turismo</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 7:</b> 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.</p> <p><b>n° 8:</b> 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.</p> <p><b>n° 11:</b> 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.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.</p> <p>Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.</p> <p>Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>

<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale – Asse scientifico, tecnologico e professionale	
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>3 -</b> 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.</p> <p><b>4 –</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7 –</b> Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8 -</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10 -</b> Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11 -</b> 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.</p> <p><b>12 -</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
	○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	□ <b>Abilità (saper fare)</b>
	Storia dell'alimentazione, della gastronomia, dell'industria dell'ospitalità. Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali.	Collegare l'evoluzione dell'alimentazione e la cultura del territorio. Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica. Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio.
<b>Tempi</b>	<b>10 ore Novembre/Gennaio</b>	
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Accoglienza turistica (eventuale compresenza)	
<b>Compito di realtà</b> (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Produzione elaborato multimediale sulle risorse turistiche in Italia.	

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 3: Enogastronomia regionale italiana</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 7:</b> 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.</p> <p><b>n° 8:</b> 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.</p> <p><b>n° 11:</b> 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.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.</p> <p>Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.</p> <p>Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale – Asse scientifico, tecnologico e professionale

<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>3 -</b> 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.</p> <p><b>4 -</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7 -</b> Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8 -</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>10 -</b> Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>11 -</b> 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.</p> <p><b>12 -</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
<p>○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b></p>	<p>□ <b>Abilità (saper fare)</b></p>
<p>Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali.</p> <p>Caratteristiche alimentari e culturali del cibo.</p> <p>Stili alimentari.</p> <p>Storia dell'alimentazione, della gastronomia, dell'industria dell'ospitalità.</p>	<p>Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio riconoscendo la qualità di filiera.</p> <p>Collegare l'evoluzione dell'alimentazione e la cultura del territorio.</p> <p>Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica.</p>
<p><b>Tempi</b></p>	<p><b>35 ore Gennaio - Maggio</b></p>
<p><b>Risorse umane</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Interne</b></li> </ul>	<p>Docente della disciplina - Docente di laboratorio Accoglienza turistica (eventuale compresenza)</p>
<p><b>Compito di realtà</b></p> <p>(E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)</p>	<p>Produzione multimediale di percorsi enogastronomici alla scoperta di un prodotto con marchio DOP. Tali percorsi dovranno essere inseriti in una forma di turismo sostenibile e culturale.</p>

## PROGRAMMAZIONE QUINTO ANNO - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**CLASSE 5<sup>^</sup> Indirizzo** ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA – SERVIZI DI SALA/VENDITA – PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 1: Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche</b>
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 4:</b> 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><b>n°6:</b> 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.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>



○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	□ <b>Abilità (saper fare)</b>
<p>Alimentazione equilibrata: calcolo del fabbisogno calorico e della ripartizione dei nutrienti.</p> <p>I LARN.</p> <p>Linee guida alimentari.</p> <p>Dieta nelle varie fasce d'età.</p> <p>Dieta nello sport.</p>	<p>Saper formulare una semplice dieta equilibrata per un adulto e un adolescente.</p> <p>Riconoscere tutte le variabili dei LARN per una dieta equilibrata.</p> <p>Elencare e argomentare le Linee guida per una sana alimentazione italiana.</p> <p>Saper leggere e interpretare i messaggi nutrizionali della piramide della dieta mediterranea</p> <p>Riconoscere le raccomandazioni dietetiche del periodo evolutivo e dell'anziano.</p> <p>Saper calcolare il fabbisogno dello sportivo.</p>
<b>Tempi</b>	<b>45 ore Settembre - Novembre</b>
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina, sala, pasticceria (eventuale compresenza)
<b>Compito di realtà</b>  (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Cosa mangio, quanto mangio e quanto mi muovo (diario alimentare)

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 2: Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n°6:</b> 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.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>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>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.</p> <p>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>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.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>

○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>		□ <b>Abilità (saper fare)</b>
Alimentazione nella ristorazione. <b>Ristorazione commerciale.</b> <b>Ristorazione collettiva o per comunità.</b> Menu ciclico e rotativo. <b>Le principali tipologie dietetiche.</b> <b>Dieta mediterranea, vegetariana</b> <b>Diete dimagranti: dissociate, iperproteiche; iperglucidiche.</b>		<b>Saper distinguere le diverse tipologie ristorative.</b> <b>Essere in grado di leggere i componenti di un menu ristorativo.</b> <b>Individuare alcuni piatti che utilizzano prodotti di stagione e del territorio.</b> Riconoscere le caratteristiche del menu ciclico e rotativo. <b>Individuare e riconoscere le caratteristiche della dieta mediterranea, vegetariana</b> <b>Riconoscere i limiti delle diete dimagranti.</b>
<b>Tempi</b>	<b>20 ore Novembre/Dicembre</b>	
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina, sala, pasticceria (eventuale compresenza)	
<b>Compito di realtà</b> (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Produzione elaborato multimediale su una proposta di menù stagionale per una mensa scolastica.	

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 3: Dieta in particolari condizioni patologiche</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<b>n° 4:</b> 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. <b>n°6:</b> 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.

<b>Competenze intermedie</b>	<p>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>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.</p>	
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale	
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4 –</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7 –</b> Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8 -</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>11 -</b> 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.</p> <p><b>12 -</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
	<input type="radio"/> <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<input type="checkbox"/> <b>Abilità (saper fare)</b>
	<p>Obesità.</p> <p>Sindrome metabolica.</p> <p>Malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione.</p> <p>Diabete.</p> <p>Malattie da carenza di nutrienti.</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari.</p>	<p>Saper mettere in relazione le carenze o gli eccessi alimentari con le varie patologie.</p> <p>Individuare le prescrizioni dietetiche nei casi di obesità, sindrome metabolica, aterosclerosi, ipertensione e diabete.</p> <p>Saper proporre una dieta per prevenire la carenza di nutrienti.</p> <p>Riconoscere gli alimenti responsabili di allergie e intolleranze.</p> <p>Prescrivere una dieta nei casi di celiachia e intolleranza al lattosio.</p>
<b>Tempi</b>	<b>30 ore Gennaio - Marzo</b>	
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina, sala, pasticceria (eventuale compresenza)	
<b>Compito di realtà</b>  (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	<p>a) Produzione elaborato multimediale su una proposta di menù adatto a persone con una particolare condizione patologica.</p> <p>b) Riconoscimento degli allergeni presenti in una determinata preparazione alimentare e definizione delle modalità di comunicazione degli stessi al cliente.</p>	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 4: Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione</b>
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>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>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.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<input type="checkbox"/> <b>Abilità (saper fare)</b>

<p>Contaminazioni alimentari.</p> <p><b>Contaminazione fisica, chimica e biologica.</b></p> <p>Modalità di sviluppo dei microrganismi.</p> <p><b>Malattie da contaminazione biologica degli alimenti. (Salmonellosi, listeriosi, gastroenterite da <i>Escherichia coli</i>, botulismo, intossicazione da stafilococco, tossinfezione da <i>Clostridium perfringens</i>, epatite A, intossicazioni causate da muffe, toxoplasmosi, teniasi, anisakidosi)</b></p> <p>Igiene nella ristorazione: ambienti di lavoro e personale (OSA).</p> <p><b>Sistema HACCP.</b></p> <p>Additivi alimentari: sicurezza e criticità.</p>	<p><b>Saper distinguere i tre tipi di contaminazione alimentare.</b></p> <p>Riconoscere le variabili dello sviluppo microbico.</p> <p><b>Descrivere almeno tre esempi di contaminazione biologica degli alimenti.</b></p> <p><b>Indicare i requisiti d'igiene degli ambienti di lavoro e della persona.</b></p> <p><b>Saper applicare un sistema HACCP elementare.</b></p> <p>Saper riconoscere e interpretare gli additivi in una etichetta.</p>
<p><b>Tempi</b></p>	<p><b>30 ore Aprile/Maggio</b></p>
<p><b>Risorse umane</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Interne</b></li> </ul>	<p>Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina, sala, pasticceria (eventuale compresenza)</p>
<p><b>Compito di realtà</b></p> <p>(E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)</p>	<p>Elaborato multimediale su un rischio biologico legato ad una preparazione alimentare.</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 1: Ambiente, turismo sostenibile e valorizzazione del "Made in Italy"</b>
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 7:</b> 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.</p> <p><b>n° 8:</b> 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.</p> <p><b>n° 11:</b> 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.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>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>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale

<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>1</b> - 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.</p> <p><b>2</b>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>3</b> - 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</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
<p>○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b></p>	<p>□ <b>Abilità (saper fare)</b></p>	
<p>Problematiche ambientali.</p> <p>Sviluppo sostenibile.</p> <p>Sistemi produttivi in agricoltura.</p> <p>Agricoltura convenzionale, biologica e biodinamica.</p> <p>Filiera agroalimentare.</p> <p>Impronta ecologica.</p> <p>Qualità degli alimenti e i marchi di tutela DOP, IGP, STG.</p> <p>Le nuove tendenze del settore dell'ospitalità.</p> <p>Valorizzare il "Made in Italy" con il turismo enogastronomico.</p>	<p>Riconoscere le principali forme di contaminazione ambientale.</p> <p>Individuare l'importanza dello sviluppo sostenibile.</p> <p>Indicare le caratteristiche dell'agricoltura biologica.</p> <p>Saper individuare la filiera agroalimentare "corta" rispetto ad una "lunga".</p> <p>Riconoscere i marchi di qualità che valorizzano il "Made in Italy" agroalimentare.</p> <p>Individuare le risorse del turismo enogastronomico.</p>	
<p><b>Tempi</b></p>	<p><b>15 ore Settembre - Novembre</b></p>	
<p><b>Risorse umane</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Interne</b></li> </ul>	<p>Docente della disciplina - Docente di laboratorio di Accoglienza turistica (eventuale compresenza)</p>	



<b>Compito di realtà</b> (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Produzione elaborato multimediale su una proposta turistica sostenibile che miri a valorizzare il "made in Italy".
--	--

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 2: Turismo e risorse gastronomiche degli Stati europei</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 8:</b> 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.</p> <p><b>n° 11:</b> 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.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>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>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.</p> <p>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.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale

<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>1</b> - 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.</p> <p><b>2</b>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>3</b> - 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</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
<p>○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b></p>	<p>□ <b>Abilità (saper fare)</b></p>
<p>Unione europea (eu) e l'enogastronomia in Europa.</p> <p>Regione iberica e francese: turismo, gastronomia e modelli alimentari.</p> <p>Regione britannica: turismo, gastronomia e modelli alimentari.</p>	<p>Riconoscere gli organismi fondamentali dell'UE.</p> <p>Riconoscere la geografia e le risorse turistiche ed enogastronomiche dei principali Stati dell'UE.</p> <p>Saper interpretare i modelli alimentari di Portogallo, Spagna, Francia, Regno Unito.</p>
<p><b>Tempi</b></p>	<p><b>15 ore Novembre/Gennaio</b></p>
<p><b>Risorse umane</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Interne</b></li> </ul>	<p>Docente della disciplina - Docente di laboratorio di Accoglienza turistica (eventuale compresenza)</p>
<p><b>Compito di realtà</b></p> <p>(E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)</p>	<p>Produzione elaborato multimediale su un prodotto enogastronomico europeo con certificazione DOP.</p>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 3: Alimentazione equilibrata e differenti tipologie dietetiche</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>n° 2:</b> 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.</p> <p><b>n° 4:</b> 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><b>n°6:</b> 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.</p>
<b>Competenze intermedie</b>	<p>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>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.</p> <p>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>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.</p>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p><b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>11</b> - 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.</p> <p><b>12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>

○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>		□ <b>Abilità (saper fare)</b>
<p>Alimentazione equilibrata: calcolo del fabbisogno calorico e della ripartizione dei nutrienti.</p> <p>I LARN e le Linee guida alimentari.</p> <p>Dieta nelle varie fasce d'età.</p> <p>Le varie tipologie dietetiche.</p>		<p>Saper formulare una semplice dieta equilibrata per un adulto e un adolescente.</p> <p>Riconoscere tutte le variabili dei LARN per una dieta equilibrata.</p> <p>Elencare e argomentare le Linee guida per una sana alimentazione italiana.</p> <p>Riconoscere le raccomandazioni dietetiche nelle varie fasce d'età.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche nutrizionali delle varie tipologie dietetiche.</p>
<b>Tempi</b>	<b>15 ore Gennaio/Marzo</b>	
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina	
<b>Compito di realtà</b> (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Determinazione del fabbisogno calorico e nutrizionale. Le proprie abitudini alimentari (diario alimentare)	

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 4: Dieta in particolari condizioni patologiche</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<p><b>n° 1:</b> 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><b>N° 4:</b> 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><b>N°6:</b> 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.</p>

<b>Competenze intermedie</b>	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.  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.  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.
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<b>2-</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. <b>4</b> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. <b>7</b> – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. <b>8</b> – Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. <b>11</b> – 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. <b>12</b> – Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
○ <b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	□ <b>Abilità (saper fare)</b>
<p><b>Obesità.</b></p> <p><b>Sindrome metabolica.</b></p> <p><b>Malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione.</b></p> <p><b>Diabete.</b></p> <p><b>Allergie e intolleranze alimentari.</b></p>	<p><b>Saper mettere in relazione le carenze o gli eccessi alimentari con le varie patologie.</b></p> <p><b>Individuare le prescrizioni dietetiche nei casi di obesità, sindrome metabolica, aterosclerosi, ipertensione e diabete.</b></p> <p><b>Riconoscere gli alimenti responsabili di allergie e intolleranze.</b></p>
<b>Tempi</b>	<b>15 ore Aprile/Maggio</b>
<b>Risorse umane</b> • <b>Interne</b>	Docente della disciplina
<b>Compito di realtà</b>  (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Produzione elaborato multimediale su una proposta di menù adatto a persone con una particolare condizione patologica.

Per svolgere tali unità di apprendimento il docente adotterà le seguenti strategie didattiche, scegliendo di volta in volta quelle più adeguate in base alla realtà della classe:

<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• lezione frontale</li><li>• lezione dialogata e interattiva</li><li>• class-room</li><li>• ricerca e lettura individuale</li><li>• lavoro di gruppo</li><li>• tutoring</li><li>• brainstorming</li><li>• problem solving</li><li>• cooperative learning</li><li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li><li>• autovalutazione</li><li>• eventuale visita guidata</li></ul>
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• libri di testo</li><li>• dispense e fotocopie</li><li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li><li>• testi di consultazione</li><li>• articoli di quotidiani e riviste</li><li>• documenti</li><li>• interventi di esperti</li><li>• audiovisivi</li><li>• strumenti e materiali multimediali</li><li>• GSuite for education</li><li>• Laboratori</li></ul>

## Valutazione

### **VALUTAZIONE DI PROCESSO**

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia

### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test