ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA -SASSARI

a.s. 2021/2022

PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTO DI SCIENZE

Asse: SCIENTIFICO TECNOLOGICO

BIENNIO

Materie: SCIENZE INTEGRATE (Biologia, Fisica, Chimica); SCIENZA DEGLI ALIMENTI

TRIENNIO

Indirizzi: Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica

Materie: SCIENZA DEGLI ALIMENTI E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Primo biennio – QNQ 2 . ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO-Disciplina: SCIENZE INTEGRATE BIOLOGIA

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	**Comunicazione nella madrelingua**
COMPETENZA IN USCITA N 1. **COMPETENZA IN USCITA N 2.** **COMPETENZA IN USCITA N 12.**	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. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive. Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico scientifico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

COMPETENZA SPECIFICA	ABILITÀ	CONOSCENZE	ATTIVITÀ	TIPO DI VERIFICA
• **Osservare, descrivere e 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**	UDA 1 Elencare i componenti dei viventi e distinguere fra composti inorganici ed organici; conoscere il ruolo e la struttura del DNA e del RNA nei viventi. UDA 2 Conoscere le differenze fra i 3 tipi di cellule; elencare gli organelli citoplasmatici e le loro funzioni; conoscere struttura e ruolo della membrana citoplasmatica.	**UDA 1** **La materia vivente**: composizione e organizzazione. I composti chimici dei viventi; l'acqua e le sue proprietà; gli acidi nucleici. **UDA 2** **Anatomia e fisiologia** **cellulare**: la cellula procariote, la cellula eucariote animale,	Ex Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi relative all'argomento della lezione con l'ausilio degli esercizi guidati e dei laboratori di scrittura,	Verifiche formative e sommative; temi, domande a risposta aperta **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti.

energia a partire dall'esperienza • **Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate**	UDA 3 Spiegare l'importanza della fotosintesi per i viventi. Comprendere l' importanza della respirazione e della fermentazione dal punto di vista energetico; spiegare analogie e differenze fra respirazione e fotosintesi. UDA 4 Conoscere gli organi dell'apparato digerente, respiratorio, cardiocircolatorio ed escretore. Descrivere le fasi.	la cellula eucariote vegetale; i virus. Trasformazioni ed energia nella cellula; il metabolismo cellulare. **UDA 3** **<u>La fotosintesi clorofilliana</u>:** La respirazione cellulare e la fermentazione. **UDA 4** **<u>L'organizzazione del corpo umano</u>: gli apparati** Apparato digerente ed il processo della digestione. Apparato respiratorio. Apparato cardiocircolatorio. Apparato escretore.	Correzione e confronto degli elaborati Confronto in classe e correzione Eventuale attività di recupero	Fine quadrimestre Prova Esperta (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari Come concorre la disciplina alle **UDA MULTIDISCIPLINARE** possibilmente per classi parallele
NUCLEI FONDANTI	守 Classificazione delle cellule 守 Conoscenza dell'anatomia e fisiologia del corpo umano 守 Principi di educazione sanitaria			

Programmazione di Dipartimento di Scienze **Scienze integrate: Biologia** a.s. 2021-22 2

Primo biennio – QNQ 2 . ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO-Disciplina: SCIENZE INTEGRATE: CHIMICA

<u>COMPETENZA CHIAVE EUROPEA</u>	**<u>Comunicazione nella madrelingua</u>**

COMPETENZA IN USCITA N 1. COMPETENZA IN USCITA N 2. COMPETENZA IN USCITA N 12.	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in gra-do di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive. Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

COMPETENZA SPECIFICA	ABILITÀ	CONOSCENZE	ATTIVITÀ	TIPO DI VERIFICA
• Osservare, descrivere e 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**	Classificare un sistema come omogeneo od eterogeneo Differenziare tra una sostanza ed un miscuglio. Descrivere gli atomi e le particelle elementari. Differenziare tra atomi, elementi, molecole e composti. Descrivere i legami chimici primari e quelli secondari. Differenziare le trasformazioni chimiche da quelle fisiche.	**UDA 1:** **Le trasformazioni della materia.** Gli stati fisici della materia Sistemi omogenei ed eterogenei Sostanze pure e miscugli Trasformazioni fisiche e chimiche **UDA 2:** **L'atomo.** il concetto di atomo Elementi e atomi Composti e molecole Le particelle subatomiche e i	Ex Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi relative all'argomento della lezione con l'ausilio degli esercizi guidati e dei laboratori di scrittura, Correzione e confronto degli elaborati Confronto in classe e correzione	Verifiche formative e sommative; temi, domande a risposta aperta UDA DI APPRENDIMENTO che potrà essere comprensiva di più contenuti. Come concorre la disciplina alle UDA MULTIDISCIPLINARE possibilmente per classi parallele

tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate **• L'alunno si comporta in modo sufficientemente corretto, è rispettoso dell'ambiente scolastico in cui vive, porta e utilizza in modo adeguato il materiale didattico necessario allo svolgimento della lezione (penne, libri, quaderno, ecc...).**	Assegnare il nome a semplici composti. Riconoscere e distinguere le reazioni chimiche.	modelli atomici **UDA 3:** **I legami chimici e le forze intermolecolari.** La regola dell'ottetto Il legame covalente Il legame ionico Le forze intermolecolari **UDA 4:** **Le reazioni chimiche** Equazioni di reazione Le reazioni e l'energia	Eventuale attività di recupero	
NUCLEI FONDANTI	守 **Classificazione delle sostanze** 守 **I principali legami tra atomi** 守 **Le reazioni chimiche**			

Primo biennio – QNQ 2 . ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO-Disciplina: SCIENZE INTEGRATE FISICA

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	**Comunicazione nella madrelingua**
COMPETENZA IN USCITA N 1. **COMPETENZA IN USCITA N 2.** **COMPETENZA IN USCITA N 12.**	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. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive. Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

COMPETENZA SPECIFICA	ABILITÀ	CONOSCENZE	ATTIVITÀ	TIPO DI VERIFICA
• **Osservare, descrivere e 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**	Guidare lo studente a conoscere ed applicare il Metodo Scientifico portando a termine semplici esercizi numerici. Sa riconoscere le grandezze fisiche elementari (lunghezza, tempo, massa e peso, area, volume, pressione, temperatura e calore) e conosce le relative unità di misura nel Sistema Internazionale.	**UDA 1** **Le grandezze fisiche:** Cenni sulle varie unità di misura, il sistema metrico decimale ed il S.I.; Equivalenze tra unità di misura Gli strumenti di misura e le loro principali caratteristiche; Metodi di misurazione; Rappresentazione delle grandezze fisiche: tabelle e grafici.	Ex Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi relative all'argomento della lezione con l'ausilio degli esercizi guidati e dei laboratori di scrittura,	Verifiche formative e sommative; temi, domande a risposta aperta **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti. Come concorre la disciplina alle **UDA MULTIDISCIPLINARE**

energia a partire dall'esperienza • **Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate** • **L'alunno si comporta in modo sufficientemente corretto, è rispettoso dell'ambiente scolastico in cui vive, porta e utilizza in modo adeguato il materiale didattico necessario allo svolgimento della lezione (penne, libri, quaderno, ecc.).**	Sa svolgere semplici equivalenze tra unità di misura e conosce i principali strumenti di misura o metodi di misurazione; sa leggere semplici grafici. Distinguere tra massa inerziale e massa gravitazionale.	**UDA 2** Le Forze: Il concetto di forza; Il dinamometro e la bilancia; La forza peso. La forza d'attrito. I fluidi: La definizione di pressione; La pressione nei liquidi; La pressione atmosferica; La misura della pressione. **UDA 3** Termologia: La temperatura ed il calore; Il termometro e le scale termometriche. La struttura della materia : Atomi e molecole; La struttura della materia ed i passaggi di stato. Il calore: Calore ed energia; Relazione tra quantità di calore e variazioni di temperatura.	Correzione e confronto degli elaborati Confronto in classe e correzione Eventuale attività di recupero	possibilmente per classi parallele
NUCLEI FONDANTI	守 Le equivalenze tra le unita di misura 守 Caratteristiche degli strumenti e la lettura dei valori 守 Curva di riscaldamento dell'acqua			

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	**1. Competenza alfabetica funzionale** **2. Competenza multilinguistica** **3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologia e ingegneria** **4. Competenza digitale** **5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare** **6. Competenza in materia di cittadinanza** **7. Competenza imprenditoriale** **8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale**
COMPETENZE AREA GENERALE **COMPETENZA IN USCITA** **N. 1. 2. 3. 4. 7. 11.**	**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 ed 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.** **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.** **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.**
QNQ 2	

QNQ 2	
COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	1. **Saper valutare fatti ed orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.** 2. **Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.** **3. Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.** **4. Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.** **7. Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.** **11. Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione**
NUCLEI FONDANTI classe prima:	**CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE** **IGIENE E HACCP** **VALORE NUTRIZIONALE ED ETICHETTATURA**
NUCLEI FONDANTI classe seconda:	**APPARATO DIGERENTE schematizzato** **I NUTRIENTI** **LA CONSERVAZIONE E LA COTTURA DEGLI ALIMENTI**
QNQ 2	

QNQ 2					
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**ATTIVITÀ**	**TIPO DI VERIFICA**
	n.1 (*Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione...)* 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	Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente. Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base. Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati.	**UDA 1** **ALIMENTI E BEVANDE** Gli alimenti: classificazione, requisiti fondamentali degli alimenti, i cinque gruppi alimentari. L'acqua: caratteristiche chimico-fisiche, funzioni, bilancio idrico. Classificazione delle acque per il consumo umano; garantire la disponibilità e la gestione sostenibile di acqua e servizi igienici per tutti (focus agenda 2030). Le bevande: classificazione, cicli di produzione, aspetti nutrizionali.	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti. **Verifica autentica o compito di realtà:** realizzazione di cartelloni esplicativi di scelte alimentari, corrette e non, con relative conseguenze sulla salute. **Fine quadrimestre Prova Esperta** da concordare con il CdC **Materie coinvolte nell'UDA MULTIDISCIPLINARE** possibilmente per classi parallele: Scienze integrate (Chimica e Biologia): Laboratori
	n.2 *(Supportare la pianificazione e la gestione...)* 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.				
	n.4 *(Predisporre prodotti, servizi e menù...)* Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.			

QNQ 2

QNQ 2

COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ATTIVITÀ	TIPO DI VERIFICA
n.**3** ***(Applicare correttamente il sistema HACCP...)*** Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura, e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare. Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale ed ambientale. Utilizzare in modo corretto i DPI. Lettura critica e interpretazione delle etichette alimentari. Analisi dei materiali da confezionamento. specifico.	**UDA 2** **IGIENE E HACCP** Principi di legislazione specifica del settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e della pulizia dell'ambiente. Nozioni di microbiologia e fattori di crescita dei microrganismi. Prevenzione delle più comuni tossinfezioni alimentari. Tecniche di base di conservazione degli alimenti.	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta. **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti. **Verifica con compito di realtà:** realizzare una presentazione multimediale divulgativa sui controlli da effettuare nella gestione dei prodotti alimentari. **Fine quadrimestre Prova Esperta** da concordare con il CdC. **Materie coinvolte**

		Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.	Influenza dei fenomeni fisici e chimici, negli alimenti e nella produzione enogastronomica. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008). Imballaggi e le confezioni alimentari: le etichette.	testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.	**nell'UDA MULTIDISCIPLINARE** possibilmente per classi parallele: (biologia, laboratori, diritto).
QNQ 2					

QNQ 2					
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**ATTIVITÀ**	**TIPO DI VERIFICA**

	n.**1** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione del servizio e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Descrivere l'apparato digerente e la digestione in modo schematico. Distinguere nutrienti in energetici e non energetici. Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale in una corretta alimentazione. Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette).	**UDA 3** **MACRONUTRIENTI E MICRONUTRIENTI** Nozioni generali sull'apparato digerente e sulla digestione. Classificazioni dei nutrienti, proprietà, funzioni, struttura. Fabbisogno e fonti nutrizionali.	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta. **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti. **Verifica autentica o compito di realtà:** Creare le "carte d'identità" dei nutrienti. **Fine quadrimestre Prova Esperta** da concordare con il CdC. **Materie coinvolte nell'UDA MULTIDISCIPLINARE** possibilmente per classi parallele: Scienze integrate (Chimica e Biologia): le formule chimiche e le biomolecole.
	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.	Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.			
	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 ed equilibrati.				
QNQ 2					

QNQ 2					
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**ATTIVITÀ**	**TIPO DI VERIFICA**
	n.**1** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione del servizio e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. n.**3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 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 ed equilibrati.	Scegliere i metodi di conservazione e di cottura più adatti ai diversi tipi di alimenti. Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.	**UDA 4** **CONSERVARE E CUOCERE IN SICUREZZA** Finalità della conservazione: le alterazioni degli alimenti Classificazione delle tecniche di conservazione. Gli additivi naturali e artificiali. La trasmissione del calore: gli effetti della cottura sugli alimenti. Classificazione dei metodi di cottura.	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta. **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti. **Verifica con compito di realtà:** Realizzare una presentazione multimediale sui metodi di conservazione e cottura. **Fine quadrimestre Prova Esperta** da concordare con il CdC. **Materie coinvolte nell'UDA MULTIDISCIPLINARE** possibilmente per classi parallele: (laboratori, chimica, diritto).

QNQ 2

Terzo anno – QNQ 3 . ASSE Scientifico Tec. e professionale-Disciplina: SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI Articolazione ENOGASTRONOMIA

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	**1. Competenza alfabetica funzionale** **2. Competenza multilinguistica** **3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologia e ingegneria** **4. Competenza digitale** **5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare** **6. Competenza in materia di cittadinanza** **7. Competenza imprenditoriale** **8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale**

<u>COMPETENZE AREA GENERALE</u> **COMPETENZA IN USCITA** **N. 1. 2. 3. 4. 7. 8. 11.**	**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** **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 i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro** **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**
QNQ 3	

COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	**1. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.** **2. Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia.** **3. Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti. 4. Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.** **7. Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia.** **8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.** **11. Utilizzare gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.**
NUCLEI FONDANTI	**● ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE** **● I PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE** **● I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE** **● GRASSI E DOLCI** **● ALIMENTI ACCESSORI: aspetti essenziali**
QNQ 3	

QNQ 3

<table>
<tr><td colspan="4">Articolazione ENOGASTRONOMIA</td></tr>
<tr><td>ATTIVITÀ</td><td colspan="3">Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell’argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all’argomento della lezione. Classe capovolta.. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.</td></tr>
<tr><td>COMPETENZA SPECIFICA
(professionale o interdisciplinare d'indirizzo)</td><td>ABILITÀ</td><td>CONOSCENZE</td><td>TIPO DI VERIFICA</td></tr>
<tr><td rowspan="2">n.4 Predisporre prodotti, servizi e menu 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 ed equilibrati.</td><td>Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento dei servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.

Sviluppare la filiera alimentare in relazione alla tutela dell’ambiente e allo sviluppo sostenibile.</td><td rowspan="2">UDA 1

DIETETICA E NUTRIZIONE

Elementi di dietetica e nutrizione

Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità).

Principi di ecosostenibilità applicata ai settori di riferimento.
Tecniche per ridurre lo spreco</td><td rowspan="2">Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi

UDA DI APPRENDIMENTO che potrà essere comprensiva di più contenuti.

Verifica autentica o compito di realtà:

° calcolo calorico-nutrizionale; ° elaborazione di un menù equilibrato dal punto di vista nutrizionale.

Fine quadrimestre Prova Esperta che può comprendere altre discipline o discipline di assi da stabilire nei Dip. interdisciplinari.

UDA MULTIDISCIPLINARE da concordare con le discipline laboratoriali e di indirizzo</td></tr>
<tr><td>Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.</td></tr>
<tr><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td colspan="4">QNQ 3</td></tr>
</table>

QNQ 3

Articolazione ENOGASTRONOMIA

ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta.. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Sopralluoghi didattici e aziendali. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi principali ed all'elaborazione autonoma dei contenuti.

COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione del servizio e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici	**UDA 2** **PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE** Elementi di merceologia e aspetti nutrizionali Controllo della produzione/ lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Creare le "carte d'identità" degli alimenti in relazione ad una esigenza dietetica specifica; ° Creare una filiera alimentare ecosostenibile dei prodotti di origine vegetale: grani antichi, frutta antica/endemica del territorio **Fine quadrimestre Prova Esperta** che può comprendere altre discipline o discipline di assi da stabilire nei Dip. Interdisciplinari.
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.	Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento. Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.		
n.4 Predisporre prodotti, servizi e menù, coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (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 ed equilibrati.			

		Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.	(certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità).	**UDA MULTIDISCIPLINARE** da concordare con le discipline laboratoriali e di indirizzo: laboratorio di enogastronomia e tutti gli assi culturali
		Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.		
QNQ 3				

QNQ 3				
				Articolazione ENOGASTRONOMIA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta.. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.			
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
	n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione del servizio e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici	**UDA 3** **PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE** Elementi di merceologia e aspetti nutrizionali Controllo della produzione/ lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Creare un diario alimentare dei prodotti di origine animale (per settore) in relazione agli aspetti
	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	Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi		

	n.4 Predisporre prodotti, servizi e menù, coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (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 ed equilibrati.	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.	filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità)	qualitativi e nutrizionali dell'alimento ; **Fine quadrimestre Prova Esperta** che può comprendere altre discipline o discipline di assi da stabilire nei Dip. Interdisciplinari. **UDA MULTIDISCIPLINARE** da concordare con le discipline laboratoriali e di indirizzo: laboratorio di enogastronomia e tutti gli assi culturali
QNQ 3				

QNQ 3				
				Articolazione ENOGASTRONOMIA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta.. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.			
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**

	n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione del servizio e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi	**UDA 4** **GRASSI E DOLCI** Filiera e qualità dell'olio d'oliva. Grassi derivati del latte Aspetti merceologici dei grassi e loro uso nella ristorazione. Controllo della produzione/ lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità).	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Creare delle schede su oli e grassi del territorio, evidenziandone le caratteristiche organolettiche**.** **Fine quadrimestre Prova Esperta:** che può comprendere altre discipline Materie coinvolte nell'UDA **MULTIDISCIPLINARE** possibilmente per classi parallele: laboratorio di enogastronomia e tutti gli assi culturali.
	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	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato		
	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 ed equilibrati.	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.		
		Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.		
	n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti		
QNQ 3				

QNQ 3

Articolazione ENOGASTRONOMIA

ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.

COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione del servizio e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi	**UDA 5** **ALIMENTI ACCESSORI:** aspetti essenziali Controllo della produzione/ lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità)	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Creare le "carte d'identità" degli alimenti accessori riferibili alla tradizione della tua regione. **Fine quadrimestre Prova Esperta:** che può comprendere altre discipline Materie coinvolte nell'UDA **MULTIDISCIPLINARE** possibilmente per classi parallele: laboratorio di enogastronomia e tutti gli assi culturali
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	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato		
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 ed equilibrati.	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.		
	Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.		

QNQ 3

Terzo anno – QNQ 3 . ASSE Scientifico Tec. e professionale-Disciplina: SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI Articolazione SALA-VENDITA

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	**1. Competenza alfabetica funzionale** **2. Competenza multilinguistica** **3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologia e ingegneria** **4. Competenza digitale** **5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare** **6. Competenza in materia di cittadinanza** **7. Competenza imprenditoriale** **8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale**

<u>COMPETENZE AREA GENERALE</u> **COMPETENZA IN USCITA** **N. 1. 2. 3. 4. 7. 8. 11.**	**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** **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 i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro** **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**
QNQ 3	

QNQ 3

COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	**1. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.** **2. Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici Comprendere e interpretare testi di varia tipologia. 3. Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti. 4. Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.** **7. Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia.** **8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento** **11. Utilizzare gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.**
NUCLEI FONDANTI	**● ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE** **● I PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE** **● I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE** **● GRASSI E DOLCI** **● ALIMENTI ACCESSORI: con particolare riferimento a bevande alcoliche, analcoliche e nervine**
QNQ 3	

<table>
<tr><td colspan="4">QNQ 3</td></tr>
<tr><td colspan="4">Articolazione SALA-VENDITA</td></tr>
<tr><td>ATTIVITÀ</td><td colspan="3">Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell’argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all’argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.</td></tr>
<tr><td>COMPETENZA SPECIFICA
(professionale o interdisciplinare d'indirizzo)</td><td>ABILITÀ</td><td>CONOSCENZE</td><td>TIPO DI VERIFICA</td></tr>
<tr><td rowspan="2">n.4 Predisporre prodotti,servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche 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 ed equilibrati.</td><td>Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento dei servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.
Sviluppare la filiera alimentare in relazione alla tutela dell’ambiente e allo sviluppo sostenibile.</td><td rowspan="2">UDA 1
DIETETICA E NUTRIZIONE
Elementi di dietetica e nutrizione
Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità).
Principi di ecosostenibilità applicata ai settori di riferimento.
Tecniche per ridurre lo spreco</td><td rowspan="2">Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi
UDA DI APPRENDIMENTO
che potrà essere comprensiva di più contenuti.
Verifica autentica o compito di realtà:
° calcolo calorico-nutrizionale; ° elaborazione di un menù equilibrato dal punto di vista nutrizionale.
Fine quadrimestre Prova Esperta
UDA MULTIDISCIPLINARE
da concordare con le discipline laboratoriali e di indirizzo</td></tr>
<tr><td>Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.</td></tr>
<tr><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td colspan="4">QNQ 3</td></tr>
</table>

QNQ 3

Articolazione SALA-VENDITA

ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.

COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione del servizio e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici	**UDA 2** **PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE** Elementi di merceologia e aspetti nutrizionali Controllo della produzione/ lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni,	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Creare le "carte d'identità" degli alimenti in relazione ad una esigenza dietetica specifica; ° Creare una filiera alimentare ecosostenibile dei prodotti di origine vegetale: grani antichi, frutta antica/endemica del territorio **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip.
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	Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato		
n.4 Predisporre prodotti, servizi e menù, coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (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 ed equilibrati.			

		Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta .	stagionalità, prossimità, ecosostenibilità).	Interdisciplinari **UDA MULTIDISCIPLINARE** laboratorio di enogastronomia e tutti gli assi culturali
		Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.		
QNQ 3				

QNQ 3				
				Articolazione SALA-VENDITA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta.. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.			
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
	n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione del servizio e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici	**UDA 3** **PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE** Elementi di merceologia e aspetti nutrizionali Controllo della produzione/ lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Creare un diario alimentare dei prodotti di origine animale (per settore) in relazione agli aspetti qualitativi e
	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	Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi		

	n.4 Predisporre prodotti, servizi e menù, coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (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 ed equilibrati.	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato	filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità).	nutrizionali dell'alimento**;** **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari **UDA MULTIDISCIPLINARE** laboratorio di sala vendita e tutti gli assi culturali.
		Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.		
		Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.		
QNQ 3				

Programmazione di Dipartimento di Scienze degli Alimenti e Scienza e Cultura dell'Alimentazione a.s. 2021-22 18

QNQ 3				
				Articolazione SALA-VENDITA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta.. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.			
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**

	n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione del servizio e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi	**UDA 4** **GRASSI E DOLCI** Filiera e qualità dell'olio d'oliva. Grassi derivati del latte Aspetti merceologici dei grassi e loro uso nella ristorazione. Controllo della produzione/ lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Creare delle schede su oli e grassi del territorio, evidenziandone le caratteristiche organolettiche. **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari **UDA MULTIDISCIPLINARE** laboratorio di sala vendita e tutti gli assi culturali.
	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	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato		
	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 ed equilibrati.	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.		
	n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione, conservazione, presentazione. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti. Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti.		
QNQ 3				

QNQ 3

Articolazione SALA-VENDITA

ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.

COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione del servizio e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi	**UDA 5** **ALIMENTI ACCESSORI:** aspetti essenziali Controllo della produzione/ lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità)	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Creare le "carte d'identità" degli alimenti accessori riferibili alla tradizione della propria regione **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari **UDA MULTIDISCIPLINARE** laboratorio di sala vendita e tutti gli assi culturali.
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	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato		
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 ed equilibrati.	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.		
	Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.		

QNQ 3

Programmazione di Dipartimento di Scienze degli Alimenti e Scienza e Cultura dell'Alimentazione a.s. 2021-22 20

Terzo anno – QNQ 3 . ASSE Scientifico Tec. e professionale-Disciplina: SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI Articolazione ACCOGLIENZA

QNQ 3	
<u>COMPETENZA CHIAVE EUROPEA</u>	**1. Competenza alfabetica funzionale** **2. Competenza multilinguistica** **3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologia e ingegneria** **4. Competenza digitale** **5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare** **6. Competenza in materia di cittadinanza** **7. Competenza imprenditoriale** **8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale**

<u>COMPETENZE AREA GENERALE</u> **COMPETENZA IN USCITA** **N. 1. 2. 3. 4. 6. 7. 8. 10. 11.**	**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** **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 i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro** **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**
QNQ 3	

QNQ 3
Articolazione ACCOGLIENZA

COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	**1. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.** **2. Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici Comprendere e interpretare testi di varia tipologia.** **3. Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.** **4. Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.** **6. Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.** **7. Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia.** **8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento** **10. Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.** **11. Utilizzare gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.**
NUCLEI FONDANTI *Gli argomenti selezionati verranno semplificati nell'ottica di un costante riferimento alla relazione tra gli alimenti e le esigenze dietetiche della clientela e tra gli alimenti e le realtà territoriali.*	● **ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE** ● **ELEMENTI DI MERCEOLOGIA: PRODOTTI ANIMALI, PRODOTTI VEGETALI** ● **GRASSI E DOLCI** ● **ALIMENTI ACCESSORI: aspetti essenziali**
QNQ 3	

QNQ 3

Articolazione ACCOGLIENZA

ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.

COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	ABILITÀ	CONOSCENZE	TIPO DI VERIFICA
n.4 Predisporre prodotti, servizi e menu 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 ed equilibrati.	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento dei servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Sviluppare la filiera alimentare in relazione alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile. Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.	**UDA 1** **ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE** Criteri di scelta delle materie prime, prodotti, servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità). Principi di ecosostenibilità applicata ai settori di riferimento Tecniche per ridurre lo spreco	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi. **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** **° E**laborazione di un menù equilibrato dal punto di vista nutrizionale. **Fine quadrimestre Prova Esperta:** **UDA MULTIDISCIPLINARE** da concordare con le discipline laboratoriali e di indirizzo

QNQ 3

QNQ 3

Articolazione ACCOGLIENZA

ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.

COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione del servizio e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi.	**UDA 2** **PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE** Elementi di merceologia e aspetti nutrizionali Controllo della produzione/ lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. Criteri di scelta delle materie	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta. **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Creare le "carte d'identità" degli alimenti in relazione ad una esigenza dietetica specifica; ° Creare una filiera alimentare ecosostenibile dei prodotti di origine vegetale: grani antichi, frutta antica/endemica del territorio. **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre
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.	Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy. Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento. Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.		
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 ed equilibrati.			

		Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale.	prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità).	discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari **UDA MULTIDISCIPLINARE** da concordare con le discipline laboratoriali di indirizzo e tutti gli assi culturali.
		Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.		
QNQ 3				

Programmazione di Dipartimento di Scienze degli Alimenti e Scienza e Cultura dell'Alimentazione a.s. 2021-22 24

QNQ 3				
				Articolazione ACCOGLIENZA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.			
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
	n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione del servizio e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi.	**UDA 3** **PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE** Elementi di merceologia e aspetti nutrizionali	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi. **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti. **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Creare un diario alimentare dei

	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. **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 ed equilibrati.	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento. Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.	Controllo della produzione/ lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità).	prodotti di origine animale (per settore) in relazione agli aspetti qualitativi e nutrizionali dell'alimento. **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari. **UDA MULTIDISCIPLINARE** da concordare con le discipline laboratoriali di indirizzo e tutti gli assi culturali.
QNQ 3				

Programmazione di Dipartimento di Scienze degli Alimenti e Scienza e Cultura dell'Alimentazione a.s. 2021-22 25

QNQ 3				
				Articolazione ACCOGLIENZA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.			
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**

	d'indirizzo)			
	n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione del servizio e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi.	**UDA 4** **GRASSI E DOLCI** Filiera e qualità dell'olio d'oliva. Grassi derivati del latte Aspetti merceologici dei grassi e loro uso nella ristorazione. Controllo della produzione/ lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Creare delle schede su oli e grassi del territorio, evidenziandone le caratteristiche organolettiche **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari. **UDA MULTIDISCIPLINARE** da concordare con le discipline laboratoriali di indirizzo e tutti gli assi culturali**.**
	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.	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.		
	n.4 Predisporre prodotti, servizi e menù, coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (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/equilibrati.	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta		
		Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.		
	n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione. Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione, conservazione e presentazione. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti. Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti.		
QNQ 3				

QNQ 3

Articolazione ACCOGLIENZA

ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta.. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.

COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione del servizio e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi.	**UDA 5** **ALIMENTI ACCESSORI: aspetti essenziali** Controllo della produzione/ lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità)	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Creare le "carte d'identità" degli alimenti accessori riferibili alla tradizione della propria regione. **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari. **UDA MULTIDISCIPLINARE** da concordare con le discipline laboratoriali di indirizzo e tutti gli assi culturali.
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.	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento. Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.		
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 ed equilibrati.	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.		
	Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.		

QNQ 3

Programmazione di Dipartimento di Scienze degli Alimenti e Scienza e Cultura dell'Alimentazione a.s. 2021-22 27

Quarto anno – QNQ 3/4 . . ASSE Scientifico Tec. e professionale-Disciplina: SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI Articolazione ENOGASTRONOMIA

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	**1. Competenza alfabetica funzionale** **2. Competenza multilinguistica** **3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologia e ingegneria** **4. Competenza digitale** **5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare** **6. Competenza in materia di cittadinanza** **7. Competenza imprenditoriale** **8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale**

<u>COMPETENZE AREA GENERALE</u> **COMPETENZA IN USCITA** **N. 1. 2. 3. 4. 7. 8. 10. 11.**	**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** **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 i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro** **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**
QNQ 3/4	

QNQ 3/4

COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	**1. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore** **2. Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista. Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere.** **3. Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.** **4. Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.** **6. Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.** **7. Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.** **8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale** **10. Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.** **11. Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona, dell'ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell'area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto.**
NUCLEI FONDANTI	**● L'APPARATO DIGERENTE** **● I NUTRIENTI** **● SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARE** **● INTRODUZIONE ALLA COTTURA E ALLA CONSERVAZIONE**
QNQ 3/4	

QNQ 3/4

Articolazione ENOGASTRONOMIA

ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.

COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Adottare comportamenti per favorire la digestione Conoscere i fattori che influenzano l'assunzione e la scelta del cibo Descrivere l'apparato digerente e l'assorbimento dei nutrienti. Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.	**UDA 1** **FISIOLOGIA DEL GUSTO E DELL'APPARATO DIGERENTE** Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, relazioni, temi, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Analisi sensoriale di alimenti e/o bevande. ° Ipotizzare il destino metabolico di un alimento. **Fine quadrimestre Prova Esperta** da concordare nei Dip. interdisciplinari **UDA MULTIDISCIPLINARE** da concordare con le discipline laboratoriali e di indirizzo

QNQ 3/4

Programmazione di Dipartimento di Scienze degli Alimenti e Scienza e Cultura dell'Alimentazione a.s. 2021-22 30

QNQ 3/4				
				Articolazione ENOGASTRONOMIA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.			
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
	n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Riconoscere analogie e differenze tra i diversi nutrienti. Saper descrivere le tappe metaboliche dei diversi nutrienti Saper associare malattie da carenze nutrizionali ai relativi nutrienti Saper interpretare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali in una corretta alimentazione. Predisporre piatti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale	**UDA 2** **I NUTRIENTI** Conoscere i principi nutritivi sotto il profilo chimico, fisico e nutrizionale. Alimentazione e salute	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, relazioni, temi, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Creare le "carte d'identità" dei principi nutritivi anche in relazione ad una esigenza dietetica specifica. **Fine quadrimestre Prova Esperta** da concordare nei Dip. interdisciplinari
	n.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.			
	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 ed equilibrati.	Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.		

		Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico		**UDA MULTIDISCIPLINARE** da concordare con le discipline laboratoriali e di indirizzo
QNQ 3/4				

QNQ 3/4				
				Articolazione ENOGASTRONOMIA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta.. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.			
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
	n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione del servizio e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	Identificare il legame di prodotti e servizi con il territorio riconoscendone la qualità di filiera	**UDA 3** **SICUREZZA E QUALITÀ'ALIMENTARE** Fattori di rischio professionale e ambientale Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:**
	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	Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi. Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. Applicare procedure per la segnalazione delle		

	n.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	non conformità Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili. Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico	Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti di eccellenza.	° Individuazione dei prodotti agroalimentari di qualità della regione di appartenenza. **Fine quadrimestre** **Prova Esperta:** da concordare nei Dip. interdisciplinari Materie coinvolte nell'UDA **MULTIDISCIPLINAR E** possibilmente per classi parallele: laboratorio di enogastronomia e tutti gli assi culturali
QNQ 3/4				

QNQ 3/4				
				Articolazione ENOGASTRONOMIA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta.. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.			
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**

	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 ed equilibrati.	Saper scegliere il sistema di conservazione e cottura più adatto in relazione al tipo di alimento e alle esigenze dietetiche. Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico	**UDA 4** **INTRODUZIONE ALLA COTTURA E CONSERVAZIONE** Conoscere le principali tecniche di conservazione e cottura degli alimenti. Conoscere le principali modificazioni degli alimenti durante la conservazione e la cottura.	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, relazioni, temi, esercizi applicativi. **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Analisi comparativa e preparazione di schede sulle tecniche di conservazione e cottura utilizzate in laboratorio. **Fine quadrimestre Prova Esperta:** da concordare nei Dip. interdisciplinari Materie coinvolte nell'UDA **MULTIDISCIPLINARE** possibilmente per classi parallele: laboratorio di enogastronomia e tutti gli assi culturali
QNQ 3/4				

Quarto anno – QNQ 3/4 . ASSE Scientifico Tec. e professionale-Disciplina: SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI Articolazione SALA-VENDITA

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	**1. Competenza alfabetica funzionale** **2. Competenza multilinguistica** **3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologia e ingegneria** **4. Competenza digitale** **5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare** **6. Competenza in materia di cittadinanza** **7. Competenza imprenditoriale** **8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale**
COMPETENZE AREA GENERALE **COMPETENZA IN USCITA** **N. 1. 2. 3. 4. 7. 8. 10. 11.**	**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** **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 i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro** **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**
QNQ 3/4	

QNQ 3/4	
COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	**1. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore** **2. Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista. Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere.** **3. Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.** **4. Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.** **6. Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.** **7. Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.** **8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale** **10. Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.** **11. Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona, dell'ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell'area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto.**
NUCLEI FONDANTI	**● L'APPARATO DIGERENTE** **● I NUTRIENTI** **● SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARE** **● INTRODUZIONE ALLA COTTURA E ALLA CONSERVAZIONE**

Programmazione di Dipartimento di Scienze degli Alimenti e Scienza e Cultura dell'Alimentazione a.s. 2021-22 35

QNQ 3/4			
			Articolazione SALA-VENDITA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.		
COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Adottare comportamenti per favorire la digestione Conoscere i fattori che influenzano l'assunzione e la scelta del cibo Descrivere l'apparato digerente e l'assorbimento dei nutrienti.	**UDA 1** **FISIOLOGIA DEL GUSTO E DELL'APPARATO DIGERENTE** Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, relazioni, temi, esercizi applicativi. **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Analisi sensoriale di alimenti e/o bevande. ° Ipotizzare il destino metabolico di un alimento. **Fine quadrimestre Prova Esperta** da concordare nei Dip. interdisciplinari **UDA MULTIDISCIPLINARE**

	Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.		da concordare con le discipline laboratoriali e di indirizzo
QNQ 3/4			

QNQ 3/4				
				Articolazione SALA-VENDITA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.			
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
	n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Riconoscere analogie e differenze tra i diversi nutrienti. Saper descrivere le tappe metaboliche dei diversi nutrienti Saper associare malattie da carenze nutrizionali ai relativi nutrienti Saper interpretare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali in una corretta alimentazione.	**UDA 2** **I NUTRIENTI** Conoscere i principi nutritivi sotto il profilo chimico, fisico e	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, relazioni, temi, esercizi applicativi. **UDA DI APPRENDIMENTO** che

	n.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	Predisporre piatti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale	nutrizionale. Alimentazione e salute	potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Creare le "carte d'identità" dei principi nutritivi anche in relazione ad una esigenza dietetica specifica. **Fine quadrimestre** **Prova Esperta** da concordare nei Dip. interdisciplinari **UDA MULTIDISCIPLINARE** da concordare con le discipline laboratoriali e di indirizzo
	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 ed equilibrati.	Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.		
		Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico		
QNQ 3/4				

QNQ 3/4	
	Articolazione SALA-VENDITA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta.. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.

COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	ABILITÀ	CONOSCENZE	TIPO DI VERIFICA
n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione del servizio e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	Identificare il legame di prodotti e servizi con il territorio riconoscendone la qualità di filiera	**UDA 3** **SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARE** Fattori di rischio professionale e ambientale Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti di eccellenza.	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, relazioni, temi, esercizi applicativi. **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Individuazione dei prodotti agroalimentari di qualità della regione di appartenenza. **Fine quadrimestre** **Prova Esperta:** da concordare nei Dip. interdisciplinari Materie coinvolte nell'UDA **MULTIDISCIPLINAR E** possibilmente per classi parallele: laboratorio di sala vendita e tutti gli assi culturali
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	Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi. Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.		
n.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili.		
	Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico		

QNQ 3/4

Articolazione SALA-VENDITA

ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta.. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.

COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	ABILITÀ	CONOSCENZE	TIPO DI VERIFICA
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 ed equilibrati.	Saper scegliere il sistema di conservazione e cottura più adatto in relazione al tipo di alimento e alle esigenze dietetiche. Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico	**UDA 4** **INTRODUZIONE ALLA COTTURA E CONSERVAZIONE** Conoscere le principali tecniche di conservazione e cottura degli alimenti. Conoscere le principali modificazioni degli alimenti durante la conservazione e la cottura.	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, relazioni, temi, esercizi applicativi. **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Analisi comparativa e preparazione di schede sulle tecniche di conservazione e cottura utilizzate in laboratorio. **Fine quadrimestre Prova Esperta:** da concordare nei Dip. interdisciplinari Materie coinvolte nell'UDA **MULTIDISCIPLINARE** possibilmente per classi parallele: laboratorio di sala vendita e tutti gli assi culturali

QNQ 3/4

Quarto anno – QNQ 3/4 . . ASSE Scientifico Tec. e professionale-Disciplina: SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI **Articolazione ACCOGLIENZA**

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	**1. Competenza alfabetica funzionale** **2. Competenza multilinguistica** **3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologia e ingegneria** **4. Competenza digitale** **5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare** **6. Competenza in materia di cittadinanza** **7. Competenza imprenditoriale** **8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale**

<u>COMPETENZE AREA GENERALE</u> **COMPETENZA IN USCITA** **N. 1. 2. 3. 4. 6. 7. 8. 10. 11.**	**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** **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 i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro** **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**
QNQ 3/4	

QNQ 3/4

COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	**1. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore.** **2. Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente ed appropriato cogliendo i diversi punti di vista. Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere** **3. Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni avvenute nel corso del tempo.** **4. Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.** **6. Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici ed ambientali e l'ambito professionale d'appartenenza.** **7. Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale d'appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.** **8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.** **10. Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica** **11. Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona, dell'ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell'area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto**
NUCLEI FONDANTI	**● ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE** **● NUTRIENTI: aspetti essenziali** **● SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARE** **● COTTURA E CONSERVAZIONE: conoscenze di base**
QNQ 3/4	

QNQ 3/4

Articolazione ACCOGLIENZA

ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta.. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.

COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	ABILITÀ	CONOSCENZE	TIPO DI VERIFICA
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. **n.7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.	**UDA 1** **ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE** Antropologia e alimentazione Storia dell'alimentazione occidentale L'atto del mangiare e la fisiologia del gusto	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti. **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Ricerca / relazione sui cibi etnici maggiormente consumati dai ragazzi. **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari Materie coinvolte nell'UDA **MULTIDISCIPLINARE** possibilmente per classi parallele: laboratorio di accoglienza, storia, italiano e

				lingue.
QNQ 3/4				

QNQ 3/4				
				Articolazione ACCOGLIENZA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta.. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.			
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
	n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative **n.7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	Predisporre preparazioni enogastronomiche, scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy. Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati	**UDA 2** **I NUTRIENTI** Conoscenze di base dei principi nutritivi. Dieta equilibrata e sana.	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Creare le "carte d'identità" dei principi nutritivi anche in relazione ad una esigenza dietetica specifica**.** **Fine quadrimestre Prova**

	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 ed equilibrati.	attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.		**Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari **Materie coinvolte** nell'UDA **MULTIDISCIPLINARE** possibilmente per classi parallele: laboratorio di accoglienza e lingue L1 e L2
QNQ 3/4				

QNQ 3/4				
				Articolazione ACCOGLIENZA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta.. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.			
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
	n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione del servizio e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	Identificare il legame di prodotti e servizi con il territorio riconoscendone la qualità di filiera. Individuare eventuali criticità, nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi	**UDA 3** **SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARE** Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti di eccellenza	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti. **Verifica autentica o compito di realtà:**

	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	Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni e assicurare standard di qualità e sicurezza appropriate	Fattori di rischio professionale e ambientale Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente	° Individuazione dei prodotti agroalimentari di qualità della regione di appartenenza. **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari **Materie coinvolte nell'UDA MULTIDISCIPLINARE** possibilmente per classi parallele: discipline d'indirizzo e tutti gli assi culturali
	n.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.		
QNQ 3/4				

QNQ 3/4				
				Articolazione ACCOGLIENZA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta.. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.			
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
	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 ed equilibrati.	Saper scegliere il sistema di conservazione e cottura più adatto in relazione al tipo di alimento e alle esigenze dietetiche.	**UDA 4** **INTRODUZIONE ALLA COTTURA E CONSERVAZIONE**	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più

		Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.	Conoscere le principali tecniche di conservazione e cottura degli alimenti. Conoscere le principali modificazioni degli alimenti durante la conservazione e la cottura.	contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Analisi comparativa e preparazione di schede sulle tecniche di conservazione e cottura **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari **Materie coinvolte dell'UDA MULTIDISCIPLINARE,** possibilmente per classi parallele: economia, lingue L1 e L2, storia
QNQ 3/4				

QNQ 3/4				
				Articolazione ACCOGLIENZA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.			
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**

	n.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche ed i criteri di classificazione della qualità. Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.	**UDA 5 (opzionale)** **INTRODUZIONE AL TURISMO ENOGASTRONOMICO IN ITALIA** Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. Elementi di geografia turistica	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Realizzazione di un itinerario enogastronomico. **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari Materie coinvolte dell'**UDA MULTIDISCIPLINARE** possibilmente per classi parallele: italiano, storia, laboratorio di accoglienza, lingue
QNQ 3/4				

Quinto anno – QNQ 4 . . ASSE Scientifico Tec. e professionale-Disciplina: SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI Articolazione ENOGASTRONOMIA

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	**1. Competenza alfabetica funzionale** **2. Competenza multilinguistica** **3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologia e ingegneria** **4. Competenza digitale** **5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare** **6. Competenza in materia di cittadinanza** **7. Competenza imprenditoriale** **8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale**
COMPETENZE AREA GENERALE **COMPETENZA IN USCITA** **N. 1. 2. 3. 4. 7. 8. 10. 11.**	**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** **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 i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro** **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**
QNQ 4	

QNQ 4	
COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	**1. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità. 2. Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica , secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali)** **3. Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici , territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni avvenute 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, individuando possibili traguardi di sviluppo professionale e tradizionale.** **7. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.** **8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente** **10. Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e di servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.** **11. Padroneggiare, in autonomia, 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.**
NUCLEI FONDANTI	**● L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE** **● LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE** **● LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE** **● TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI** **● IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE**

Programmazione di Dipartimento di Scienze degli Alimenti e Scienza e Cultura dell'Alimentazione a.s. 2021-22 48

QNQ 4

Articolazione ENOGASTRONOMIA

ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Confronto in classe. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.

COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	ABILITÀ	CONOSCENZE	TIPO DI VERIFICA
n.4 Predisporre prodotti,servizi e menu 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 diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale	**UDA 1** **LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE** La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. Diete e stili alimentari L'alimentazione nella ristorazione collettiva	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, relazioni, temi,esercizi applicativi. **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Elaborazione di un menù equilibrato in base ad un target di riferimento **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari

		Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.		**Materie coinvolte nell'UDA MULTIDISCIPLINARE** da concordare con le Discipline: laboratorio di enogastronomia/sala, lingue
QNQ 4				

QNQ 4				
				Articolazione ENOGASTRONOMIA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Confronto in classe. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.			
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
	n.4 Predisporre prodotti,servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari	**UDA 2** **LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE**	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, relazioni, temi,esercizi applicativi. **UDA DI APPRENDIMENTO**

	perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.	La dieta nelle malattie cardiovascolari La dieta nelle malattie metaboliche La dieta nelle malattie dell'apparato digerente Allergie ed intolleranze alimentari Alimentazione e tumori (cenni). Disturbi alimentari (cenni) Alimentazione e salute	che potrà essere comprensiva di più contenuti. **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Elaborazione di un menù equilibrato in base ad una esigenza dietetica specifica **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari **Materie coinvolte nell'UDA MULTIDISCIPLINARE** da concordare con le Discipline: laboratorio di enogastronomia/sala, assi dei linguaggi
QNQ 4				

QNQ 4	
	Articolazione ENOGASTRONOMIA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Confronto in classe Sopralluoghi didattici e aziendali Eventuale

	attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.

COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	ABILITÀ	CONOSCENZE	TIPO DI VERIFICA
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 **n.3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato Preservare e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.	**UDA 3** **IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE** Contaminazione fisico-chimica degli alimenti Contaminazione biologica degli alimenti Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici (cenni). Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, relazioni, temi,esercizi applicativi. **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Redigere/ verificare un piano di controllo HACCP**.** **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari **Materie coinvolte nell'UDA MULTIDISCIPLINARE** da concordare con le Discipline: laboratorio di enogastronomia/sala, diritto, assi dei linguaggi

QNQ 4

QNQ 4

Articolazione ENOGASTRONOMIA

ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Confronto in classe. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.

COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
n.4 Predisporre prodotti,servizi e menu 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 diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati **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.	Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari**.** Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.	**UDA 4** **L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE** **Cibo e religioni** Consuetudini alimentari nelle grandi religioni **Nuovi prodotti alimentari** Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, relazioni, temi, esercizi applicativi. **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Organizzare il menù di una cena alla quale partecipino persone di religioni differenti**.** ° Fare un'indagine statistica per rilevare la diffusione, per tipologia e quantità, dei nuovi prodotti alimentari in uso presso le famiglie degli alunni, i laboratori della scuola, i negozi di riferimento **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari **Materie coinvolte nell'UDA MULTIDISCIPLINARE** 1. laboratorio di enogastronomia/sala, storia, religione, lingue straniere.

	n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione del servizio e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche			2. laboratori, economia, matematica.
QNQ 4				

QNQ 4				
				Articolazione ENOGASTRONOMIA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Confronto in classe. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.			
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
	n.4 Predisporre prodotti,servizi e menu 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 diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Saper scegliere il sistema di conservazione e cottura più adatto in relazione al tipo di alimento e alle esigenze dietetiche.	**UDA 5** **TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI cottura e conservazione** Conoscere le principali tecniche di conservazione e cottura degli alimenti.	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi. **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.**

		Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.	Conoscere le principali modificazioni degli alimenti durante la conservazione e la cottura.	**Verifica autentica o compito di realtà:** ° Analisi comparativa e preparazione di schede sulle tecniche di conservazione e cottura utilizzate in laboratorio. **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari **Materie coinvolte nell'UDA MULTIDISCIPLINARE:** laboratorio di enogastronomia/sala, storia, lingue straniere.
QNQ 4				

Quinto anno – QNQ 4 . . ASSE Scientifico Tec. e professionale-Disciplina: SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI Articolazione SALA-VENDITA

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	**1. Competenza alfabetica funzionale** **2. Competenza multilinguistica** **3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologia e ingegneria** **4. Competenza digitale** **5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare** **6. Competenza in materia di cittadinanza** **7. Competenza imprenditoriale** **8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale**

<u>COMPETENZE AREA GENERALE</u> **COMPETENZA IN USCITA** **N. 1. 2. 3. 4. 7. 8. 10. 11.**	**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** **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 i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro** **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**
QNQ 4	

QNQ 4

COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	**1. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità. 2. Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica , secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali)** **3. Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici , territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni avvenute 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, individuando possibili traguardi di sviluppo professionale e tradizionale.** **7. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.** **8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente** **10. Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e di servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.** **11. Padroneggiare, in autonomia, 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.**
NUCLEI FONDANTI	**● L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE** **● LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE** **● LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE** **● TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI** **● IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE**
QNQ 4	

QNQ 4

Articolazione SALA-VENDITA

ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Confronto in classe. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.

COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
n.4 Predisporre prodotti,servizi e menu 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 diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.	**UDA 1** **LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE** La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. Diete e stili alimentari L'alimentazione nella ristorazione collettiva	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, relazioni, temi, esercizi applicativi.. **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Elaborazione di un menù equilibrato in base ad un target di riferimento **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari **Materie coinvolte nell'UDA MULTIDISCIPLINARE**

				da concordare con le Discipline: laboratorio di enogastronomia/sala, lingue
QNQ 4				

QNQ 4				
				Articolazione SALA-VENDITA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Confronto in classe. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.			
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
	n.4 Predisporre prodotti,servizi e menu 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 diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari	**UDA 2** **LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE** La dieta nelle malattie cardiovascolari La dieta nelle malattie metaboliche La dieta nelle malattie dell'apparato digerente Allergie ed intolleranze	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, relazioni, temi, esercizi applicativi.. **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Elaborazione di un menù equilibrato in base ad una esigenza dietetica specifica

		Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.	alimentari Alimentazione e tumori (cenni). Disturbi alimentari (cenni) Alimentazione e salute	**Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari **Materie coinvolte nell'UDA MULTIDISCIPLINARE** da concordare con le Discipline: laboratorio di enogastronomia/sala, assi dei linguaggi
QNQ 4				

QNQ 4				
				Articolazione SALA-VENDITA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Confronto in classe Sopralluoghi didattici e aziendali Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.			
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**

	d'indirizzo)			
	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 **n.3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato Preservare e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.	**UDA 3** **IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE** Contaminazione fisico-chimica degli alimenti Contaminazione biologica degli alimenti Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici (cenni). Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, relazioni, temi, esercizi applicativi.. **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Redigere/ verificare un piano di controllo HACCP**.** **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari **Materie coinvolte nell'UDA MULTIDISCIPLINARE** da concordare con le Discipline: laboratorio di enogastronomia/sala, diritto, assi dei linguaggi
QNQ 4				

QNQ 4			
			Articolazione SALA-VENDITA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Confronto in classe. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.		
COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
n.4 Predisporre prodotti,servizi e menu 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 diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.	**UDA 4** **L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE** **Cibo e religioni** Consuetudini alimentari nelle grandi religioni	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, relazioni, temi, esercizi applicativi.. **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Organizzare il menu di una cena a cui partecipino persone di religioni differenti**.** ° Fare un'indagine statistica per rilevare la diffusione, per tipologia e quantità, dei nuovi prodotti alimentari in uso presso le famiglie degli alunni, i laboratori della scuola, i negozi di riferimento **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari **Materie coinvolte nell'UDA MULTIDISCIPLINARE** 1. laboratorio di enogastronomia/sala, storia, religione, lingue straniere. 2. laboratori, economia, matematica.
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.	Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari**.**	**Nuovi prodotti alimentari** Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità	
n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione del servizio e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.		

QNQ 4

QNQ 4				
				Articolazione SALA-VENDITA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva, ove utile e possibile. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi, relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati. Letture guidate, mappe e materiale online. Confronto in classe. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Esercitazioni sul testo finalizzate al riconoscimento degli elementi essenziali all'elaborazione autonoma dei contenuti.			
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
	n.4 Predisporre prodotti,servizi e menu 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 diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Saper scegliere il sistema di conservazione e cottura più adatto in relazione al tipo di alimento e alle esigenze dietetiche.	**UDA 5** **TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI cottura e conservazione** Conoscere le principali tecniche di conservazione e cottura degli alimenti. Conoscere le principali modificazioni degli alimenti durante la conservazione e la cottura.	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, relazioni, temi, esercizi applicativi. **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Analisi comparativa e preparazione di schede sulle tecniche di conservazione e cottura utilizzate in laboratorio. **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari **Materie coinvolte nell'UDA**

		Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.		**MULTIDISCIPLINARE:** laboratorio di enogastronomia/sala, storia, lingue straniere.
QNQ 4				

Programmazione di Dipartimento di Scienze degli Alimenti e Scienza e Cultura dell'Alimentazione a.s. 2021-22 60

Quinto anno – QNQ 4 . . ASSE Scientifico Tec. e professionale-Disciplina: SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI Articolazione ACCOGLIENZA

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	**1. Competenza alfabetica funzionale** **2. Competenza multilinguistica** **3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologia e ingegneria** **4. Competenza digitale** **5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare** **6. Competenza in materia di cittadinanza** **7. Competenza imprenditoriale** **8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale**

<u>COMPETENZE AREA GENERALE</u> **COMPETENZA IN USCITA** **N. 1. 2. 3. 4. 7. 8. 10. 11.**	**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** **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 i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro** **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**
QNQ 4	

QNQ 4
Articolazione ACCOGLIENZA

COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	**1. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.** **2. Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica , secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali)** **3. Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici , territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni avvenute 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, individuando possibili traguardi di sviluppo professionale e tradizionale.** **6. Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.** **7. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.** **8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente** **10. Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e di servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.** **11. Padroneggiare, in autonomia, 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.**
NUCLEI FONDANTI	● **L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE** ● **TURISMO ENOGASTRONOMICO IN ITALIA** ● **LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE** ● **LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE**
QNQ 4	

QNQ 4

Articolazione ACCOGLIENZA

ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati Letture guidate, mappe e materiale online Confronto in classe Eventuale attività di recupero/potenziamento Esercitazioni sul testo Visite guidate a mostre e musei Visione film

COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
n.4 Predisporre prodotti, servizi e menu 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 ed equilibrati	Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	**UDA 1** **L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE** **1. <u>Cibo e religioni</u>** Consuetudini alimentari nelle grandi religioni **2. <u>Gastronomia internazionale e turismo</u>** Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche **3. <u>Il cibo nell'arte</u>** (opzionale)	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, relazioni, temi,esercizi applicativi. **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° 1. Organizzare il menu di una cena alla quale partecipino persone di religioni differenti. ° 2. Realizzare un itinerario enogastronomico in un paese estero. ° 3. Illustrare un'opera artistica (pittorica, letteraria, cinematografica, ecc) che abbia come tema il cibo. Commentare le caratteristiche del cibo rappresentato e contestualizzarlo nel periodo storico di riferimento. **Fine quadrimestre Prova Esperta** **(**che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari **Materie coinvolte nell'UDA MULTIDISCIPLINARE** **1.** laboratori/sala, storia, religione, lingue straniere, tecnica della comunicazione. **2.** materie asse linguaggi, storico-sociale, scientifico-tecnologico professionale.
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	Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.		
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.	Progettare attività / iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio.		

		Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.		**3.** italiano, storia, storia dell'arte.
QNQ 4				

QNQ 4				
				Articolazione ACCOGLIENZA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati Letture guidate, mappe e materiale online Confronto in classe Eventuale attività di recupero/potenziamento			
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
	n.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy	**UDA 2** **TURISMO ENOGASTRONOMICO IN ITALIA** Caratteristiche del territorio italiano e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Realizzare un itinerario enogastronomico di una località italiana **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari

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	Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.		**Materie coinvolte nell'UDA MULTIDISCIPLINARE:** asse scientifico tecnologico e professionale, asse dei linguaggi, asse storico sociale
QNQ 4			

QNQ 4				
				Articolazione ACCOGLIENZA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati Letture guidate, mappe e materiale online Confronto in classe Eventuale attività di recupero/potenziamento			
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
	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	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari	**UDA 3** **PRINCIPI DI DIETOLOGIA** Conoscere i principi nutritivi sotto il profilo chimico, fisico e	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più

	di vita sostenibili ed equilibrati.	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.	nutrizionale.	contenuti. **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Elaborazione di un menù equilibrato in base ad un target di riferimento **Fine quadrimestre Prova Esperta** da concordare nei Dipartimenti Interdisciplinari **UDA MULTIDISCIPLINARE** da concordare con le discipline laboratoriali di indirizzo e lingue
QNQ 4				

QNQ 4				
				Articolazione ACCOGLIENZA
ATTIVITÀ	Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Lezione interattiva. Problem solving. Peer to peer. Esercitazioni individuali e/o a piccoli gruppi relative all'argomento della lezione. Classe capovolta. Correzione e confronto degli elaborati Letture guidate, mappe e materiale online Confronto in classe. Eventuale attività di recupero/potenziamento			
	COMPETENZA SPECIFICA (professionale o interdisciplinare d'indirizzo)	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**	**TIPO DI VERIFICA**
	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	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari	**UDA 4** **PRINCIPI DI DIETOTERAPIA**	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO**

	stili di vita sostenibili ed equilibrati.	Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.	Allergie ed intolleranze alimentari Alimentazione e malattie cronico degenerative Alimentazione, obesità e disturbi alimentari	che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** ° Elaborazione di un menù equilibrato in base ad una esigenza dietetica specifica **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari **Materie coinvolte nell'UDA MULTIDISCIPLINARE**: Laboratori, asse dei linguaggi
QNQ 4				

Dipartimento Scientifico A.S. 2021/2022
Cognome e nome
Prof. Puddu Mauro Scienze integrate (Fisica)
Prof.ssa Uda Graziella Scienze integrate (Biologia)
Prof. Brundu Vincenzo Scienze integrate (Chimica)

Prof.ssa Pia Piga Scienza degli Alimenti
Prof.ssa Urgeghe Daniela Scienza degli Alimenti
Prof. Buttu Simone Scienza degli Alimenti
Prof.ssa Massa Tomasina Scienza degli Alimenti
Prof.ssa Fancellu Angela Scienza degli Alimenti
Prof. Posadinu Mario Scienza degli Alimenti
Prof. Dedola Gian Luca Scienza degli Alimenti
Prof.ssa Pirillo Marianna Scienza degli Alimenti
Prof.ssa Rassu Marina Scienza degli Alimenti

Sassari, 11/09/2021 Coordinatore: Prof.ssa Marina Rassu