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

Codice Scuola: SSRH02000D – Cod. Fisc. 80008840904 - via Cedrino 1 - 07100 SASSARI

ssrh02000d@istruzione.it **Tel 079 / 259007 -8 - Fax 079 / 2590143** **ssrh02000d@pec.istruzione.it**

www.alberghierosassari.*gov.it*

PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTO SCIENTIFICO

(Asse: SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE)

ANNO SCOLASTICO 2026/2027

Coordinatore del Dipartimento

Prof.ssa Rassu Marina

BIENNIO

Insegnamenti: SCIENZE INTEGRATE; FISICA; SCIENZA DEGLI ALIMENTI

TRIENNIO

Insegnamenti: SCIENZA DEGLI ALIMENTI E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Indirizzo IP17 - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Percorsi formativi: Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica

BIENNIO – QNQ 2. SCIENZE INTEGRATE

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**	UDA 1 Saper distinguere gli elementi dai composti e miscugli eterogenei ed omogenei. Saper descrivere le caratteristiche della materia e i passaggi di stato. Riconoscere una trasformazione fisica da una trasformazione chimica. Saper riconoscere il numero atomico e calcolare il numero di massa. Calcolare il numero dei neutroni	**UDA 1 CHIMICA** **La materia:** Caratteristiche della materia, stati di aggregazione, passaggi di stato, elementi, composti e miscugli (omogenei e d eterogenei), metodi di separazione dei miscugli. Trasformazioni chimiche e fisiche. L'atomo e le particelle subatomiche, numero atomico e numero di massa, isotopi.	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	Verifiche formative e sommative. Verifiche strutturate o semistrutturate, ricerche ed esposizioni orali individuali o di gruppo. **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti.

trasformazioni di energia a partire dall'esperienza **Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate**	nei differenti isotopi. UDA 2 Saper utilizzare la tavola periodica e riconoscere in linea generale i vari tipi di elementi. Scrivere i simboli di Lewis e distinguere i vari tipi di legami intramolecolari e intermolecolari	**UDA 2 CHIMICA** **<u>La tavola periodica e i legami.</u>** Organizzazione della tavola periodica, metalli, non metalli e semimetalli. Simboli e formule chimiche. Elettroni di valenza, simboli di Lewis e regola dell'ottetto. Legame covalente, ionico, metallico e forze intermolecolari.	l'ausilio degli esercizi guidati e dei laboratori di scrittura.	
	UDA 3 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. La molecola dell'acqua e le sue proprietà. UDA 4 Conoscere le differenze fra i 3 tipi di cellule; elencare gli organelli citoplasmatici e le loro funzioni; conoscere struttura e ruolo della membrana citoplasmatica. Spiegare l'importanza della fotosintesi per i viventi. Comprendere l'importanza della respirazione e della	**UDA 3 BIOLOGIA** **<u>La materia vivente</u>**: composizione e organizzazione. I composti chimici dei viventi; l'acqua e le sue proprietà; **UDA 4 BIOLOGIA** **<u>Anatomia e fisiologia cellulare</u>**: la cellula procariote, la cellula eucariote animale, la cellula eucariote vegetale; La respirazione cellulare, la fotosintesi clorofilliana e la fermentazione. **UDA 5 BIOLOGIA**	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

	fermentazione dal punto di vista energetico; spiegare analogie e differenze fra respirazione e fotosintesi. UDA 5 Distinguere un batterio da un virus e spiegare la modalità di riproduzione per entrambi. Spiegare le differenze tra vaccini e antibiotici	**<u>Batteri e virus</u>** Struttura batterica e struttura virale. Antibiotici, vaccini con cenni storici sulla scoperta di entrambi.		
NUCLEI FONDANTI	• Caratteristiche della materia • Proprietà chimiche della molecola d'acqua • Caratteristiche degli esseri viventi • Classificazione delle cellule • Principi di educazione sanitaria			

BIENNIO – QNQ 2 . ASSE Scientifico Tec. e professionale-Disciplina: 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 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**	Riconoscere le grandezze fisiche elementari (lunghezza, tempo, massa e peso, area, volume, pressione, temperatura e calore) e conoscere le relative unità di misura nel Sistema Internazionale. Svolgere semplici equivalenze tra le unità di misura e conoscere i principali strumenti	**UDA 1.** **Le grandezze fisiche** Il sistema metrico decimale ed il Sistema Internazionale. Equivalenze tra unità di misura. Gli strumenti di misura e le loro principali caratteristiche. Metodi di misurazione. Rappresentazione delle grandezze fisiche: tabelle e	Ex 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	Verifiche formative e sommative. Verifiche strutturate o semistrutturate, domande a risposta aperta, ricerche ed esposizioni orali individuali o di gruppo. **UDA DI APPRENDIMENTO** che

quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza. **Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.**	di misura e metodi di misurazione. Saper leggere semplici grafici. Svolgere e portare a termine semplici esercizi numerici con metodo scientifico. Conoscere il concetto di forza e le principali tipologie di forza. Distinguere tra massa inerziale e massa gravitazionale. Distinguere tra temperatura e calore. Saper leggere le misure inerenti temperatura e calore. Svolgere semplici esercizi numerici sfruttando le relazioni della termologia.	grafici. **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. **Il calore** Calore ed energia. Relazione tra quantità di calore e variazioni di temperatura.	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. Eventuale attività di recupero.	potrà essere comprensiva di più contenuti.
NUCLEI FONDANTI	• GRANDEZZE FISICHE • FORZE • TERMOLOGIA			

BIENNIO – QNQ 2. ASSE Scientifico Tec. e professionale - Disciplina: SCIENZA DEGLI ALIMENTI

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 CHIAVE EUROPEA	1. Competenza alfabetica funzionale Competenza 2. 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. 5. 6. 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. 7. 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.

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. 3. 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. 4. Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati. Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. 5. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture. 6. 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. 7. 8. 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 CONTENUTI MINIMI CLASSE PRIMA:	CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE IGIENE E HACCP VALORE NUTRIZIONALE ED ETICHETTATURA
NUCLEI FONDANTI CONTENUTI MINIMI CLASSE SECONDA:	APPARATO DIGERENTE schematizzato I NUTRIENTI LA CONSERVAZIONE E LA COTTURA DEGLI ALIMENTI

UDA 1: ALIMENTI E BEVANDE				
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 **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	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. Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.	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

UDA 2 : IGIENE E HACCP				
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. Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.	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. 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.	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 divulgativa sui controlli da effettuare nella gestione dei prodotti alimentari. **Fine quadrimestre Prova Esperta** da concordare con il CdC. **Materie coinvolte nell'UDA MULTIDISCIPLINARE** possibilmente per classi parallele: (biologia, laboratori, diritto).

UDA 3: MACRONUTRIENTI E MICRONUTRIENTI				
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.**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.	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). Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.	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.

UDA 4: CONSERVARE E CUOCERE IN SICUREZZA				
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.	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).

TERZA – QNQ 3 . Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

[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. 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. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali **2.** 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 **3.** 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 **4.** **5.** 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 **6.** Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro **7.** 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

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.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. 3. 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. 4. 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. 5. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento. 6. 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 CONTENUTI MINIMI CLASSE TERZA:	• ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE • I PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE • I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE • GRASSI E DOLCI • ALIMENTI ACCESSORI: aspetti essenziali

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.

UDA 1: DIETETICA E NUTRIZIONE			
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.	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:** ° 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

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.

UDA 2 : PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE			
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. 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 (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.	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. 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.	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 (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 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. **UDA MULTIDISCIPLINARE** da concordare con le discipline laboratoriali e di indirizzo: laboratorio di enogastronomia e tutti gli assi culturali

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.

UDA 3 PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE			
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. 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 (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.	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 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	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 (certificazioni, stagionalità, prossimità,	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 nutrizionali dell'alimento ; **Fine quadrimestre Prova Esperta** che può comprendere altre discipline o discipline di assi da stabilire nei Dip. Interdisciplinari.

	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.	ecosostenibilità)	**UDA MULTIDISCIPLINARE** da concordare con le discipline laboratoriali e di indirizzo: laboratorio di enogastronomia e tutti gli assi culturali

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.

UDA 4: GRASSI E DOLCI

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 **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.	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 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.	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	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**

n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico. 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	nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità).	possibilmente per classi parallele: laboratorio di enogastronomia e tutti gli assi culturali.

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.

UDA 5: ALIMENTI ACCESSORI

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 **n.2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e	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	aspetti essenziali Controllo della produzione/ lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Elementi di dietetica e nutrizione.	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o**

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. Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.	Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità)	**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

TERZA – QNQ 3. Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

[SALA/BAR E 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. 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 5. 6. 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 7. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro 8. 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
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. 5. 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. 6. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento 7. 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 CONTENUTI MINIMI CLASSE TERZA:	• 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

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.

UDA 1: DIETETICA E NUTRIZIONE			
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 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.	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:** calcolo calorico-nutrizionale; ° elaborazione di un menù equilibrato dal punto di vista nutrizionale. **Fine quadrimestre Prova Esperta UDA MULTIDISCIPLINARE** da concordare con le discipline lab.

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.

UDA 2 PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE

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 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 (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.	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 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.	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, 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 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 **UDA MULTIDISCIPLINARE** laboratorio di enogastronomia e tutti gli assi culturali

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.

UDA 3 : PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

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 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 (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.	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 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.	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, 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 un diario alimentare dei 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** laboratorio di sala vendita e tutti gli assi culturali.

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.

UDA 4 : GRASSI E DOLCI

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

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.

UDA 5 : ALIMENTI ACCESSORI:

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 **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.	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 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.	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.

TERZA – QNQ 3 . Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

[ACCOGLIENZA TURISTICA]

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza alfabetica funzionale Competenza multilinguistica Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologia e ingegneria Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare Competenza in materia di cittadinanza Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale
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 CONTENUTI MINIMI CLASSE TERZA:	• ALIMENTAZIONE, TURISMO E OSPITALITA' NELLA STORIA: UDA 1 - Il cibo: bisogno fisiologico ed esperienza culturale. UDA 2 - Il turismo e l'ospitalità. UDA 3 – La ristorazione collettiva. • TERRITORIO E TIPICITA' ENOGASTRONOMICHE REGIONALI PER LA VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY: UDA 4 - Prodotti agroalimentari e cucine regionali

UDA 1- CIBO: BISOGNO FISIOLOGICO ED ESPERIENZA CULTURALE			
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 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 N. 6	❖ Identificare il legame dei servizi con il territorio ❖ Elaborare un'offerta di prodotti servizi enogastronomici ❖ Pianificare offerte turistiche integrate	Quali fenomeni contribuiscono a creare i modelli alimentari Quali sono le nuove tendenze alimentari Quali aspetti determinano gli sviluppi futuri Approfondimento: l'alimentazione nella storia	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta. **UdA di asse o multidisciplinare, c**on i colleghi dei diversi insegnamenti **Il compito di realtà:** Creare un "modello alimentare sostenibile" utilizzando i prodotti antichi/endemici del territorio.

Curare tutte le fasi del ciclo del cliente N. 7 Progettare eventi enogastronomici e culturali N. 8 Realizzare pacchetti di accoglienza turistica N. 11 Contribuire alle strategie di destinazion Marketing			

A discrezione del docente, previa valutazione della classe:

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

UDA 2: IL TURISMO E L'OSPITALITA'

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 **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	❖ Identificare il legame dei servizi con il territorio ❖ Elaborare un'offerta di prodotti servizi enogastronomici	Il turismo e l'ospitalità Storia del turismo Le strutture ricettive nell'età moderna. Il turismo di massa e l'Italia del boom economico. Turismo in Italia oggi. Turismo enogastronomico.	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi. **UdA di asse o multidisciplinare, c**on i colleghi dei diversi insegnamenti **Il compito di realtà:** Elaborare un itinerario del proprio territorio mettendo in evidenza le principali strutture di accoglienza e ristorative, valutando i menu proposti

N. 6 Curare tutte le fasi del ciclo del cliente **N. 7** Progettare eventi enogastronomici e culturali **N. 8** Realiazzare pacchetti di accoglienza turistica **N. 11** Contribuire alle strategie di destinazion Marketing	❖ Pianificare offerte turistiche integrate	Turismo sostenibile - <u>Approfondimenti</u>: Gli enti turistici. Le guide enogastronomiche.	nell'ottica della qualità alimentare e della sostenibilità.

A discrezione del docente, previa valutazione della classe:

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

UDA 3: LA RISTORAZIONE COLLETTIVA (opzionale)

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 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	❖ Identificare il legame dei servizi con il territorio ❖ Elaborare un'offerta di prodotti servizi enogastronomici ❖ Pianificare offerte	Ristorazione commerciale e di servizio Caratteristiche della ristorazione collettiva Cosè il catering Cos'è il banqueting	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **UDA di asse o multidisciplinare, c**on i colleghi dei diversi insegnamenti **Il compito di realtà:** Elaborare un menu per una mensa scolastica che faccia riferimento ad almeno un

esigenze della clientela N. 6 Curare tutte le fasi del ciclo del cliente N. 7 Progettare eventi enogastronomici e culturali N. 8 Realizzare pacchetti di accoglienza turistica N. 11 Contribuire alle strategie di destinazion Marketing	turistiche integrate		30% di prodotti legati al territorio e provenienti da agricoltura biologica.

A discrezione del docente, previa valutazione della classe:

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.

UDA 4: I PRODOTTI AGROALIMENTARI E LE CUCINE REGIONALI			
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 . N.4 Predisporre prodotti, servizi e menù, coerenti con il contesto e le esigenze della clientela N. 7 Progettare eventi enogastronomici e	❖ Identificare il legame dei prodotti con il territorio. ❖ Individuare e riconoscere tipicità enogastronomiche del territorio di appartenenza.	Definizione e tutela della tipicità. I marchi di tutela regolamentati dei prodotti agroalimentari. I marchi di tutela non regolamentati. Enogastronomia e connessioni con il turismo: il prodotto tipico, il turista enogastronomico e le caratteristiche della ristorazione italiana. Prodotti agroalimentari tipici: **la**	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **UDA di asse o multidisciplinare, c**on i colleghi dei diversi insegnamenti **Il compito di realtà:** Creare le "carte d'identità" degli alimenti riferibili alla tradizione della propria regione.

culturali N.11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing		**Sardegna.** Approfondimenti del docente personalizzati su una selezione di regioni italiane	Realizzare un "itinerario enogastronomico" promuovendo lo sviluppo territoriale della regione di appartenenza.

A discrezione del docente, previa valutazione della classe:

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.

QUARTA – QNQ 3/4. Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE [ENOGASTRONOMIA]

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza alfabetica funzionale Competenza multilinguistica Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologia e ingegneria Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare Competenza in materia di cittadinanza Competenza imprenditoriale 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. Utilizzare il **2.** 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 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento **7.** 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 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi **10.** 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

COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	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 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. 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. Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati. Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza. 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. 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 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. 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 CONTENUTI MINIMI CLASSE QUARTA:	L'APPARATO DIGERENTE I NUTRIENTI SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARE INTRODUZIONE ALLA COTTURA E ALLA CONSERVAZIONE

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 e all' elaborazione autonoma dei contenuti.

UDA 1: FISIOLOGIA DEL GUSTO E DELL'APPARATO DIGERENTE			
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.	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**.** **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

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.

UDA 2: I NUTRIENTI			
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. **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.	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 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	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 **UDA MULTIDISCIPLINARE** da concordare con le discipline laboratoriali e di indirizzo

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.

UDA 3: SICUREZZA E QUALITÀ'ALIMENTARE			
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 **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.	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. Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. 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	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, 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 **MULTIDISCIPLINARE** possibilmente per classi parallele: laboratorio di enogastronomia e tutti gli assi culturali

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.

UDA 4: INTRODUZIONE ALLA COTTURA E CONSERVAZIONE			
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	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

QUARTA – QNQ 3 . Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE [SALA/BAR E 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.**	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 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 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 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 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghie di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	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 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. 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. Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati. Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza. 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. 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

	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. 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 CONTENUTI MINIMI CLASSE QUARTA	❖ L'APPARATO DIGERENTE ❖ I NUTRIENTI ❖ SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARE ❖ INTRODUZIONE ALLA COTTURA E ALLA CONSERVAZIONE

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 e all' elaborazione autonoma dei contenuti.

UDA 1: FISIOLOGIA DEL GUSTO E DELL'APPARATO DIGERENTE			
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.	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

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 e all'elaborazione autonoma dei contenuti.

UDA 2: I NUTRIENTI			
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. **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.	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 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	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 **UDA MULTIDISCIPLINARE** da concordare con le discipline laboratoriali e di indirizzo

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.

UDA 3: SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARE			
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 **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.	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. Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. 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	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 **MULTIDISCIPLINARE** possibilmente per classi parallele: laboratorio di sala vendita e tutti gli assi culturali

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.

UDA 4: INTRODUZIONE ALLA COTTURA E CONSERVAZIONE			
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	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

QUARTA – QNQ 3/4. Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE [ACCOGLIENZA TURISTICA]

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	**1.** Competenza alfabetica funzionale Competenza **2.** 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. 6. 7. 8. 10. 11.**	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 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 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 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali 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 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. 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

COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	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. 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 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 Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati. Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici ed ambientali e l'ambito professionale d'appartenenza. 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.

	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. 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 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 CONTENUTI MINIMI CLASSE QUARTA	❖ L' ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA ❖ DIETETICA E DIETOTERAPIA ❖ L'ALIMENTAZIONE NELLE CULTURE EUROPEE

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.

UDA 1: L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

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	❖ Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati ❖ Definire offerte gastronomiche del territorio	La bioenergetica L'alimentazione equilibrata Tipologie dietetiche e stili alimentari	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da

			stabilire nei Dip. Interdisciplinari **UDA di asse o multidisciplinare, c**on i colleghi dei diversi insegnamenti **Compito di realtà:** Elaborare uno schema dietetico settimanale per un soggetto adulto, evidenziando le tesi e le motivazioni a sostegno delle scelte alimentari proposte.

A discrezione del docente, previa valutazione della classe:

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.

UDA 2: DIETETICA E DIETOTERAPIA

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.	❖ Utilizzare tecniche per la realizzazione di prodotti e servizi ❖ Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati ❖ Definire offerte gastronomiche	La dieta nelle diverse fasi della vita La dietoterapia I principali regimi dietetici	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, esercizi applicativi. **UDA di asse o multidisciplinare,** con i colleghi dei diversi insegnamenti

N.4 Predisporre prodotti, servizi e menù, coerenti con il contesto e le esigenze della clientela	.		**Compito di realtà:** Elaborare uno schema dietetico settimanale in base ad una esigenza dietetica specifica, evidenziando le tesi e le motivazioni a sostegno delle scelte alimentari proposte.

A discrezione del docente, previa valutazione della classe:

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

UDA 3: L' ALIMENTAZIONE NELLE CULTURE EUROPEE

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.4 Predisporre prodotti, servizi e menù, coerenti con il contesto e le esigenze della clientela	❖ Rilevare I mutamenti culturali e sociali ❖ Predisporre prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze ❖ Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero.	Le culture alimentari di una selezione di paesi europei	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, ricerche, esercizi applicativi **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** Presentazione ppt della cucina di un Paese europeo corredata di

N. 6 Curare tutte le fasi del ciclo del cliente			immagini significative **Fine quadrimestre Prova Esperta** (che può comprendere altre discipline o discipline di assi) da stabilire nei Dip. Interdisciplinari

A discrezione del docente, previa valutazione della classe:

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

QUINTA – QNQ 4. Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE [ENOGASTRONOMIA]

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza alfabetica funzionale Competenza multilinguistica Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologia e ingegneria Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare Competenza in materia di cittadinanza Competenza imprenditoriale

	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale
COMPETENZE AREA GENERALE **COMPETENZA IN USCITA** **N. 1. 2. 3. 4. 7. 8. 10. 11.**	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 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 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 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 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	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. 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) 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. 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. 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. 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 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. 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 CONTENUTI MINIMI CLASSE QUINTA	❖ 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

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.

UDA 1: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

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.	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

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.

UDA 2: LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE

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 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	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 **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

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.

UDA 3: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

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.	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

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.

UDA 4: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

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. **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	❖ 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.	**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. 2. laboratori, economia, matematica.

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.

UDA 5: TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI COTTURA E CONSERVAZIONE (4-5 ANNO)

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. ❖ 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.	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:** ° 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.

QUINTA – QNQ 4 . Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

[SALA BAR E VENDITA]

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza alfabetica funzionale Competenza multilinguistica Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologia e ingegneria Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare Competenza in materia di cittadinanza Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale
COMPETENZE AREA GENERALE **COMPETENZA IN USCITA** **N. 1. 2. 3. 4. 7. 8. 10.**	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 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 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 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 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi 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

COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	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. 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) 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. 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. 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. 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 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. 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 CONTENUTI MINIMI CLASSE QUINTA	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

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.

UDA 1: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

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	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

	❖ Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.		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

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.

UDA 2: LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE

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	La dieta nelle malattie cardiovascolari La dieta nelle malattie metaboliche	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, relazioni, temi, esercizi applicativi.

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 dell'apparato digerente Allergie ed intolleranze alimentari Alimentazione e tumori (cenni). Disturbi alimentari (cenni) Alimentazione e salute	**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 **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

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.

UDA 3: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

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.	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

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.

UDA 4: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE			
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. **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	❖ 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.	**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 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** laboratorio di enogastronomia/sala, storia, religione, lingue straniere. laboratori, economia, matematica.

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.

UDA 5: TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI COTTURA E CONSERVAZIONE			
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. 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.	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.

QUINTA – QNQ 4. Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

[ACCOGLIENZA TURISTICA]

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	1. Competenza alfabetica funzionale Competenza 2. 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.**	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 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 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 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 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi 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

COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	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. 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) 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. 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. 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.
	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.

	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 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. 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 CONTENUTI MINIMI CLASSE QUINTA	❖ QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE ❖ L ' ALIMENTAZIONE NELLE CULTURE EUROPEE ED EXTRAEUROPEE ❖ LE CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI

A discrezione del docente, previa valutazione della classe:

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.

UDA 1: QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE

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	❖ Identificare il legame dei prodotti con il territorio ❖ Leggere interpretare le etichette	La qualità del prodotto alimentare. La sicurezza alimentare. L'HACCP e l'igiene	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, relazioni, temi, esercizi applicativi. **Verifica autentica o compito di realtà:** Elaborare una brochure sui prodotti agroalimentari di

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 N. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela N.8 Realizzare pacchetti di offerta turistica	❖ Assicurare standard di qualità ❖ Applicare il sistema HACCP	professionale. La contaminazione degli alimenti.	qualità del terriotorio per promuoverne la conoscenza. Elaborare una brochure informativa con indicazioni pratiche relative all'igiene della persona, dei locali e delle attrezzature, da distribuire all'ingresso dei laboratori. **Materie coinvolte nell'UDA MULTIDISCIPLINARE** Laboratori/sala, lingue straniere, tecnica della comunicazione. Materie asse linguaggi, storico-sociale, scientifico-tecnologico- professionale.

UDA 2: L ' ALIMENTAZIONE NELLE CULTURE EUROPEE ED EXTRAEUROPEE			
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	Rilevare i mutamenti culturali e sociali. Predisporre prodotti	Le culture alimentari: caratteristiche di una selezione di cucine europee ed extraeuropee.	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, ricerche, relazioni. **UDA DI APPRENDIMENTO** che

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 n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	enogastronomici in base a specifiche esigenze. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero.	Comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo. Valore culturale del cibo. Tecniche di comunicazione interculturali.	potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Verifica autentica o compito di realtà:** Presentazione ppt relativa alla cultura alimentare di un Paese extraeuropeo. 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**: Laboratori, asse dei linguaggi

A discrezione del docente, previa valutazione della classe:

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. Visione filmati

UDA 3: LE CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI

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.	❖ Rilevare I mutamenti culturali e sociali ❖ Predisporre prodotti enogastronomici in base a	Cosa si intende per sacralizzazione del cibo. Regole alimentari nella religione ebraica, cristiana, islamica e nelle religioni	Verifiche formative e sommative; test, domande a risposta aperta, relazioni, ricerche, esercizi applicativi. **Verifica autentica o compito di realtà:** Organizzare il menu di una cena alla quale

N.4 Predisporre prodotti, servizi e menù, coerenti con il contesto e le esigenze della clientela N. 6 Curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	specifiche esigenze ❖ Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero	orientali.	partecipino persone di religioni differenti. **UDA DI APPRENDIMENTO** che potrà essere comprensiva di più contenuti**.** **Materie coinvolte nell'UDA MULTIDISCIPLINARE** laboratori/sala, storia, religione, lingue straniere, tecnica della comunicazione. materie asse linguaggi, storico-sociale, scientifico- tecnologico- professionale. italiano, storia, storia dell'arte.

A discrezione del docente, previa valutazione della classe:

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. Visione filmati

TESTI IN ADOZIONE a.s. 2026-2027

BIENNIO

Scienze integrate e Fisica. Titolo: Elementi di Scienze – Chimica, Scienze della Terra, Biologia e Fisica –Vol. unico – Autori: Serra, Delmastro, Festa, Esposito - Gruppo editoriale: Linx, Sanoma Italia

Scienza degli Alimenti. Titolo: La nuova alimentazione- Alma Plan – Gruppo editoriale: Eli

TRIENNIO - **Percorsi formativi di enogastronomia, sala bar e vendita.** Titolo: Scienza e cultura dell'alimentazione- Volumi III, IV e V – Autore: A. Machado - Gruppo editoriale: Poseidonia

Percorso formativo di accoglienza turistica. Titolo: La nuova alimentazione- Vol. triennio – Autore: Alma Plan - Gruppo editoriale: Eli

	Dipartimento Scientifico A.S. 2026/2027	
Cognome e nome:		
Prof.ssa Idini Michela - Scienze integrate		
Prof. Colombino Daniele Fisica		
Prof.ssa Fancellu Angela - Scienza degli Alimenti		
Prof.ssa Massa Tomasina - Scienza degli Alimenti		
Prof.ssa Pirillo Marianna - Scienza degli Alimenti		
Prof. Posadinu Mario - Scienza degli Alimenti		
Prof.ssa Rassu Marina - Scienza degli Alimenti		
Prof.ssa Urgeghe Daniela- Scienza degli Alimenti		

Sassari, 30/10/2027

Coordinatrice: Prof.ssa Marina Rassu