



---

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**  
**CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE**  
Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 0967620477  
**Cod. mecc. Istituto: CZRH04000Q – Cod. Mecc.corso serale: CZRH040505 - C.F. 84000690796 - Codice Unico: UF9M13**  
[www.alberghierosoverato.gov.it](http://www.alberghierosoverato.gov.it) - [czrh04000q@istruzione.it](mailto:czrh04000q@istruzione.it) - [czrh04000q@pec.istruzione.it](mailto:czrh04000q@pec.istruzione.it)

---

## **CURRICOLO D'ISTITUTO**

### **SECONDO PERIODO DIDATTICO – 1<sup>^</sup> ANNUALITA'**

#### **(CLASSI TERZE)**

### **Enogastronomia Sala e vendita**

**Codice ATECO**

I-55	I-56	C-10
------	------	------

**A. S. 2022-2023**

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE**

**DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione**

**I Docenti del Dipartimento (firme)**

Anna Maria Froio

Daniele T. Mellace

Brunilde Princi

Antonietta Ricciardi

Eufemia Riitano

Antonio Raynal

Carmela Vigorito

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

UdA TRASVERSALE EDUCAZIONE CIVICA (Primo periodo): **CIBO, SPRECO ALIMENTARE E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE – Ambito 2**

UdA TRASVERSALE EDUCAZIONE CIVICA (Secondo periodo): **IL “MADE IN ITALY” AGROALIMENTARE – Ambito 2**

**DATI ESITI DI APPRENDIMENTO**

**DATI DI PROCESSO**

**COMPETENZA IN USCITA N°2**

-Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

**COMPETENZA INTERMEDIA**

-Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

**COMPETENZA IN USCITA N°3**

- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

**COMPETENZA INTERMEDIA**

-Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.

**COMPETENZA IN USCITA 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.

**COMPETENZA INTERMEDIA**

-Utilizzare, all'interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati

**COMPETENZE DI RIFERIMENTO:**

-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. **(ED. CIVICA)**.

-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

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

**Competenze chiave per l'apprendimento permanente:**

- competenza alfabetica funzionale (1)
- competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria (3)
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali (8)

**ATTIVITA' DIDATTICA**

N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
		LINGUAGGI MATEMATICO SCIENT-TECNOL. X	- Applicare criteri di selezione di menu in funzione del	- Elementi di dietetica e nutrizione	Alimenti e alimentazione - Gli alimenti, le	Aula, laboratorio multimediale,	-Lezione frontale/ dialogata -Esercitazioni guidate	8 ore	-Prova scritta strutturata con quesiti di tipo	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie

<b>1</b>  ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE	STORICO-SOCIALE	contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. - Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati - Sintetizzare la descrizione di un fenomeno, situazione mediante un linguaggio appropriato.	-Tutela e sicurezza alimentare del cliente - Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno, situazione.	tabelle di composizione chimica, la classificazione, i 5 gruppi INRAN. - Dieta sana ed equilibrata, nuove Linee guida INRAN, la doppia piramide alimentare/ambientale - Il "Piatto del mangiar sano" - Tipi di dieta Alimentazione nella ristorazione - La ristorazione scolastica, aziendale, RSA. - La sostenibilità nella ristorazione. - Scheda HACCP. -Esercizi di calcolo	scientifico e/o multimediale e/o DaD.	-Presentazioni multimediali -Guida alla produzione di mappe concettuali. - Gestione di un quaderno di lavoro -Recupero, consolidamento, potenziamento.		vero/falso, risposta multipla, collegamento/completamento, risposta aperta. Eventuali elaborati scrittografici, multimediali (singoli e/o di gruppo) Compiti di realtà. Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata.	allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>								
	a) <b>Sc cultura alimentazione</b> b) <b>Laborat. Serv Enog Sala e vendita</b> c) <b>Laborat. Serv Enog . Cucina</b>								

<p><b>COMPETENZA IN USCITA N° 2</b> -Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p><b>COMPETENZA INTERMEDIA</b> -Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p><b>COMPETENZA IN USCITA N 3:</b> applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p><b>COMPETENZA INTERMEDIA</b> Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p> <p><b>COMPETENZA IN USCITA N 4</b> -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.</p> <p><b>COMPETENZA INTERMEDIA</b> - Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p><b>COMPETENZE DI RIFERIMENTO:</b> -Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. <b>(ED. CIVICA)</b> -Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali -Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p><b>Competenze chiave per l'apprendimento permanente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare (5)</li> <li>• competenza digitale (4)</li> <li>• competenza imprenditoriale (7)</li> <li>• competenza in materia di cittadinanza (6)</li> </ul>	<p><b>ATTIVITA' DIDATTICA</b></p>
--	-----------------------------------

N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
2	PRODOTTI ACCESSORI	LINGUAGGI MATEMATICO SCIENT-TECNOL. X STORICO- SOCIALE	-Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.	-I prodotti accessori sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale - Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). -Bevande alcoliche e sicurezza alimentare - Tecniche per ridurre lo spreco. -Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno/situazione e.	-Le bevande analcoliche e nervine -Succhi e nettari di frutta, sciroppi, bibite -Tè, caffè, cioccolata, infusi, decotti. Le bevande alcoliche fermentate - La birra: produzione, classificazione e valore nutritivo. - La filiera del vino: dal grappolo al mosto, la fermentazione e le tecniche di vinificazione. -Cure, correzioni, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento e alterazioni. -Classificazione, composizione e valore nutritivo Le bevande alcoliche distillate e liquorose -Bevande spiritose: acquaviti di origine enologica, cerealicole, di frutta, di origine varia - Liquori e tecnologia di produzione. Esercizi di calcolo calorico-nutrizionale. Le bevande analcoliche e nervine -Suchi e nettari di frutta, sciroppi, bibite -Tè, caffè, cioccolata -Esercizi di calcolo calorico-nutrizionale	Aula, laboratorio multimediale, scientifico e/o multimediale e/o DaD.	-Lezione frontale/ dialogata -Esercitazioni guidate -Presentazioni multimediali -Guida alla produzione di mappe concettuali. - Gestione di un quaderno di lavoro -Recupero, consolidamento, potenziamento.	22 ore	-Prova scritta strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/compimento, risposta aperta. Eventuali elaborati scrittografici, multimediali (singoli e/o di gruppo) Compiti di realtà. Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata.	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
		DISCIPLINE COINVOLTE	a) Sc cultura alimentazione b) Laborat. Serv Enog Sala e vendita c) Laborat. Serv Enog . Cucina	- 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. -Valorizzare i vini made in Italy. - Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati -Sintetizzare la descrizione di un fenomeno e/o situazione, mediante un linguaggio appropriato.						
<b>COMPETENZA IN USCITA N°2</b> -Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. <b>COMPETENZA INTERMEDIA</b> -Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. <b>COMPETENZA IN USCITA N° 3</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro						<b>ATTIVITA' DIDATTICA</b>				

**COMPETENZA INTERMEDIA**  
 -Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.

**COMPETENZA IN USCITA 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.

**COMPETENZA INTERMEDIA**  
 -Utilizzare, all'interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati

**COMPETENZE DI RIFERIMENTO:**  
 -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. **(ED. CIVICA)**.  
 -Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.  
 -Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

**Competenze chiave per l'apprendimento permanente:**  
 • competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare (5)  
 • competenza digitale (4)  
 • competenza imprenditoriale (7)

N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
3	I PRODOTTI VEGETALI	LINGUAGGI MATEMATICO SCIENT-TECNOL.	- Applicare criteri di selezione di menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.	-I prodotti di origine vegetale sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale	Prodotti ortofrutticoli: - Gli ortaggi da frutto, fiore, foglia, fusto, radice, bulbo, tubero. -I funghi - La frutta polposa e secca - Conservazione e cottura.	Aula, laboratorio multimediale, scientifico e/o multimediale e/o DaD	-Lezione frontale/ dialogata -Esercitazioni guidate -Presentazioni multimediali -Guida alla produzione di mappe concettuali. -Gestione di un quaderno di lavoro -Recupero, consolidamento, potenziamento.	20 ore	-Prova scritta strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/completamento, risposta aperta. Eventuali elaborati scritti grafici, multimediali (singoli e/o di gruppo) Compiti di realtà. Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata.	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
		DISCIPLINE COINVOLTE	-Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.	-Etichettatura dei prodotti di origine vegetale. - Tecniche per ridurre lo spreco.	Prodotti cerealicoli -Frumento, riso, mais, cereali minori, pseudocereali. - Il pane e i prodotti sostitutivi - La pasta alimentare.					
		a) Sc cultura alimentazione	-Leggere e interpretare le etichette alimentari. -Valorizzare i prodotti vegetali made in Italy.	-L'HACCP e i prodotti di origine vegetale -Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno, situazione.	- Scheda HACCP Legumi - I legumi principali e minori - Conservazione e cottura - Scheda HACCP - Esercizi di calcolo calorico-nutrizionale					
		b) Laborat. Serv Enog Sala e vendita	- Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati - Sintetizzare la descrizione di un fenomeno e/o situazione, mediante un linguaggio appropriato.							
		c)Laborat. Serv Enog Cucina								

**COMPETENZA IN USCITA N 2**

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

**COMPETENZA INTERMEDIA**

Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

**COMPETENZA IN USCITA N 3**

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

**COMPETENZA INTERMEDIA**

-Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.

**COMPETENZA IN USCITA 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.

**COMPETENZA INTERMEDIA**

-Utilizzare, all'interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.

**COMPETENZE DI RIFERIMENTO:**

-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. **(ED. CIVICA)**

-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

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

**Competenze chiave per l'apprendimento permanente:**

- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare (5)
- competenza digitale (4)
- competenza imprenditoriale (7)

N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
4	I PRODOTTI ANIMALI	LINGUAGGI MATEMATICO SCIENT-TECNOL. X STORICO-SOCIALE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare criteri di selezione di menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</li> <li>- Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.</li> <li>Leggere e interpretare le etichette alimentari.</li> <li>- Valorizzare i prodotti di origine animale made in Italy</li> <li>- Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati</li> <li>- Sintetizzare la descrizione di un fenomeno e/o situazione, mediante un linguaggio appropriato.</li> </ul>	<p>Le filiere dei prodotti di origine animale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Etichettatura dei prodotti di origine animale.</li> <li>- Tecniche per ridurre lo spreco.</li> <li>-L'HACCP e i prodotti di origine animale</li> <li>- Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.</li> </ul>	<p>Il latte alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Composizione chimica e valore nutritivo, filiera, trattamenti di risanamento</li> <li>- Tipologie di latte alimentare in commercio</li> <li>- Il latte fermentato I formaggi</li> <li>- Composizione chimica processo di caseificazione, difetti, alterazioni e valore nutritivo</li> <li>- Classificazione dei formaggi, tipi particolari, conservazione</li> <li>- Scheda HACCP</li> </ul> <p>Le uova e I prodotti d'uovo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Struttura, composizione caratteristiche nutritive, freschezza, conservazione, cottura e proprietà tecnologiche.</li> <li>I prodotti ittici</li> <li>-Caratteristiche organolettiche e nutrizionali, classificazione, freschezza, pericoli, conservazione e cottura di pesci, molluschi, crostacei, echinodermi, conservazione e cottura</li> <li>-Scheda HACCP</li> </ul> <p>La carne e i prodotti carnei</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I tessuti delle carni degli animali da macello, avicole, cunicole e selvaggina.</li> <li>- Filiera e macellazione</li> <li>-Composizione, proprietà sensoriali e valore nutritivo della carne e dei prodotti di</li> </ul>	Aula, laboratorio multimediale, scientifico e/o multimediale e/o DaD.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Lezione frontale/ dialogata</li> <li>-Esercitazioni guidate</li> <li>-Presentazioni multimediali</li> <li>-Guida alla produzione di mappe concettuali.</li> <li>- Gestione di un quaderno di lavoro</li> <li>-Recupero, consolidamento, potenziamento.</li> </ul>	28 ore	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Prova scritta strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/ completament o, risposta aperta.</li> <li>Eventuali elaborati scrittografici, multimediali (singoli e/o di gruppo)</li> <li>Compiti di realtà.</li> <li>Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata.</li> </ul>	<p>Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)</p> <p>Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Liivelli e voti - Indicatori e descrittori (**)</p>
		DISCIPLINE COINVOLTE								
		<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Sc. cultura alimentazione</li> <li>b) Laborat. Serv Enog Sala e vendita</li> <li>c) Laborat. Serv Enog . Cucina</li> </ul>								

salumeria.  
- Cottura e  
conservazione.  
-Esercizi di calcolo  
calorico-nutrizionale

**COMPETENZA IN USCITA N°2**

- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

**COMPETENZA INTERMEDIA**

Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

**COMPETENZA IN USCITA N 3:** applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

**COMPETENZA INTERMEDIA**

Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.

**COMPETENZA IN USCITA 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.

**COMPETENZA INTERMEDIA**

- Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in

**ATTIVITA' DIDATTICA**

contesti strutturati.

**COMPETENZE DI RIFERIMENTO:**

- 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. **(ED. CIVICA)**
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

**Competenze per l'apprendimento permanente:**

- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare (5)
- competenza digitale (4)
- competenza imprenditoriale. (7)

N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
5	OLI E GRASSI	LINGUAGGI MATEMATICO SCIENT-TECNOL. X STORICO- SOCIALE	- Applicare criteri di selezione di menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.	-Le materie grasse e i prodotti dolciari sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale	La filiera dell'olio di oliva, i difetti, le alterazioni e il valore nutritivo	Aula, laboratorio multimediale , scientifico e/o multimediale e/o DaD.	-Lezione frontale/ dialogata -Esercitazioni guidate -Presentazioni multimediali -Guida alla produzione di mappe concettuali. - Gestione di un quaderno di lavoro -Recupero, consolidamento, potenziamento.	14 ore	-Prova scritta strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/completamento, risposta aperta. Eventuali elaborati scrittografici, multimediali (singoli e/o di gruppo) Compiti di realtà. Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata.	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
		DISCIPLINE COINVOLTE	-Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.	-Etichettatura delle materie grasse e dei prodotti dolciari. -Tecniche per ridurre lo spreco.	- Oli vegetali, grassi (idrogenati, frazionati) margarina, crema di latte, burro.  - Conservazione e cottura delle materie grasse - Scheda HACCP - Esercizi di calcolo calorico-nutrizionale.					
		a) Sc. cultura alimentazione  b) Laborat. Serv Enog Sala e vendita  c)Laborat. Serv Enog . Cucina	- Leggere e interpretare le etichette alimentari -Valorizzare l'olio EVO e i prodotti dolciari made in Italy - Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati - Sintetizzare la descrizione di un fenomeno e/o situazione, mediante un linguaggio appropriato.	-HACCP e materie grasse - Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno /situazione.						

## COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

[RACCOMANDAZIONI DEL CONSIGLIO del 22 maggio 2018 \(2018/C 189/01\)](#)

<b>1. Competenza alfabetica funzionale</b>	capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo.
<b>2. Competenza multilinguistica</b>	capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. In linea di massima essa condivide le abilità principali con la competenza alfabetica. Le competenze linguistiche comprendono una dimensione storica e competenze interculturali.
<b>3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</b>	<p>La competenza matematica è la capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane.</p> <p>La competenza in scienze si riferisce alla capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici, e alla disponibilità a farlo.</p> <p>Le competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani.</p> <p>La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.</p>
<b>4. Competenza digitale</b>	La competenza digitale presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cibersecurity), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.
<b>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b>	consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.
<b>6. Competenza in materia di cittadinanza</b>	si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.
<b>7. Competenza imprenditoriale</b>	si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.
<b>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b>	implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.

Rubrica di valutazione				
LIVELLI				
Competenza/e	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO - 1 Lo studente svolge in modo inadeguato compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità parziali e di non sapere applicare regole e procedure fondamentali.	LIVELLO BASE - 2 Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	LIVELLO INTERMEDIO - 3 Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	LIVELLO AVANZATO - 4 Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.
<p>- <b>Utilizzare</b> tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>- <b>Utilizzare</b>, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati</p> <p>- <b>Utilizzare</b> tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p> <p>- <b>Utilizzare</b> il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>-<b>Utilizzare</b> le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>-<b>Padroneggiare</b> l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si <b>esprime</b> in modo scorretto e presenta evidenti lacune nel linguaggio settoriale;</li> <li>- non è in grado di trasferire i saperi e il saper fare essenziale in situazioni semplici e note;</li> </ul> <p>- raccoglie informazioni scarse ed inadeguate, non aggregate in modo coerente e per nulla attinenti alle richieste;</p> <p>- non è autonomo nello svolgere un compito, nella scelta degli strumenti e delle informazioni e anche se guidato non lo porta a termine;</p> <p>-non presenta, nella maggioranza dei casi, delle motivazioni all'esplorazione del compito;</p> <p>-non coglie alcuni aspetti dell'argomento e non mette in relazione, in modo coerente, quelli rilevati</p> <p>-Non presenta, nella maggioranza dei casi, la capacità di riconoscere i benefici, limiti e rischi delle applicazioni della scienza e tecnologia sulla società, relativamente ad alcune problematiche affrontate a scuola.</p>	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si esprime in modo semplice ma corretto e possiede un lessico tecnico-professionale essenziale.</li> </ul> <p>Con l'aiuto di una guida:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- trasferisce i saperi e il saper fare essenziale in situazioni semplici non note, con un certo grado di autonomia;</li> <li>- ricerca informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera essenziale, con un certo grado di autonomia.</li> </ul> <p>-possiede un'autonomia parziale nello svolgere i compiti, in contesti noti e talora, necessita di spiegazioni aggiuntive;</p> <p>- presenta, a volte, una seppur minima, motivazione all'esplorazione del comito e, se sollecitato, ricerca dati ed informazioni relativi al problema da affrontare;</p> <p>-coglie alcuni aspetti dell'argomento e li mette in semplice relazione in modo coerente, con un certo grado di autonomia.</p> <p>-Riconosce i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società relativamente ad alcune problematiche affrontate a scuola.</p>	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si esprime in modo ben organizzato e possiede una padronanza del linguaggio settoriale soddisfacente;</li> </ul> <p>- trasferisce abilmente i saperi e il saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti e relazioni;</p> <p>- ricerca e raccoglie le informazioni con una buona capacità selettiva ed è in grado di interpretarle e riutilizzarle con discreta efficacia;</p> <p>- mostra un discreto livello di autonomia nello svolgere un compito, così come nella scelta degli strumenti e delle informazioni, anche in situazioni nuove;</p> <p>- evidenzia una buona motivazione all'esplorazione del compito e ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema da affrontare;</p> <p>-coglie i principali aspetti dell'argomento e li mette in relazione articolandoli organicamente;</p> <p>-Riconosce i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società relativamente a semplici problematiche (causa/effetto).</p>	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si esprime in modo appropriato e ben articolato e possiede una ricchezza lessicale e settoriale che usa in modo pertinente;</li> </ul> <p>- ha un'eccellente capacità di trasferire i saperi e il sapere fare in situazioni nuove e complesse, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti e relazioni.</p> <p>- ricerca e raccoglie le informazioni con cura e pertinenza, utilizzando un valido metodo di lavoro ed è in grado di interpretarle e riutilizzarle in modo efficace;</p> <p>- è completamente autonomo nello svolgere un compito e gestisce le risorse disponibili in modo efficace anche in situazioni nuove e complesse;</p> <p>- ha una forte e autonoma motivazione all'esplorazione, approfondisce in vari modi gli argomenti di studio e ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema;</p> <p>- coglie la ricchezza degli aspetti dell'argomento e li mette in relazione articolandoli con complessità ed originalità;</p> <p>-Riconosce i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società, in modo autonomo, relativamente a problematiche complesse, cioè caratterizzate da una pluralità di cause e conseguenze.</p>

**(\*\*) ELEMENTI GENERALI DI VALUTAZIONE (PTOF):**

- Accertamento dei livelli di partenza
- Risultati delle prove di verifica in itinere (accertamento del raggiungimento degli obiettivi minimi)
- Progressi in itinere
- Impegno e capacità di recupero
- Risposte alle sollecitazioni culturali (senso di responsabilità)
- Metodo ed autonomia di studio, competenze, capacità di rielaborazione personale
- Qualità espressive, coerenza e consequenzialità logica, intuizione
- Frequenza regolare delle lezioni
  - Rispetto delle norme disciplinari, partecipazione al dialogo scolastico
- Eventuali situazioni di svantaggio e loro superamento.

<b>LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI</b>
<b>Punteggio in decimi</b>
<b>10 = ECCELLENTE (E)</b>
Conoscenza completa e profonda Rielaborazione critica e personale con spunti significativi ed originali Realizzazione creativa a livello tecnico-pratico Esposizione brillante, ricca di efficacia espressiva
<b>9 = OTTIMO (O)</b>
Conoscenza organica ed esauriente Spiccate capacità di interpretazione e giudizio Collegamenti efficaci Realizzazione accurata a livello tecnico-pratico Esposizione fluida e ricca
<b>8 = BUONO (B)</b>
Conoscenza ampia e sicura Rielaborazione precisa dei contenuti Interesse per alcuni argomenti Esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico Esposizione sciolta e sicura
<b>7 = DISCRETO (D)</b>
Conoscenza abbastanza articolata dei contenuti Rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti Esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico

Esposizione abbastanza appropriata
<b>6 = SUFFICIENTE (S)</b>
Conoscenza degli elementi fondamentali della disciplina Comprensione/considerazione semplice dei contenuti Esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico-pratico Esposizione semplice ma sostanzialmente corretta
<b>5 = INSUFFICIENTE (I)</b>
Conoscenza incompleta o imprecisa /superficiale degli argomenti trattati Limitata autonomia nella rielaborazione correlazione dei contenuti Esecuzione talvolta imprecisa a livello tecnico-pratico Esposizione incerta/imprecisa e poco lineare
<b>4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI)</b>
Conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali Limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento Esecuzione imprecisa ed approssimativa a livello tecnico-pratico Esposizione scorretta e stentata
<b>3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI)</b>
Esposizione gravemente scorretta e confusa
<b>1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)</b>
Preparazione nulla, sino al rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica Incomprensione dei contenuti e del linguaggio Esecuzione del tutto mancante dei fondamenti a livello tecnico-pratico